Comune di Spilamberto
(provincia di Modena)

***

Regolamento Comunale d’Igiene

***

Approvato con Deliberazione Consiliare n. 115 del 11 luglio 1988;
modificato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 13 del 16.02.00.

INDICE

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI, IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE.

1.1. - DISPOSIZIONI GENERALI

1.1.1. - Regolamento comunale di igiene
1.1.2. - Validità
1.1.3. - Violazioni
1.1.4. - Abrogazione norme precedenti

1.2. - AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI

1.2.1. - Autorità Sanitaria Locale
1.2.2. - Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale
1.2.3. - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale
1.2.4. - Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitari locale
1.2.5. - Organizzazione locale dei servizi sanitari
1.2.6. - Attribuzione del Comune
1.2.7. - Compiti del Comune
1.2.8. - Compiti dell'U.S.L.
1.2.9. - Regolamenti interni
1.2.10. - Esercizio della vigilanza igienico-ambientale
1.2.11. - Esito della vigilanza
1.2.12. - Violazioni amministrative
1.2.13. - Provvedimenti dell'autorità sanitaria locale
1.2.14. - Esazione delle ammende e sanzioni

1.3. - ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1. - Raccolta dati
1.3.2. - Relazione semestrale
1.3.3. - Denuncia cause di morte
1.3.4. - Rapporti con l'utenza

1.4. - PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1. - Compiti del Comune
1.4.2. - Compiti dell'Unità Sanitaria Locale
1.4.3. - Situazione in cui deve avvenire la denuncia
1.4.4. - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree
1.4.5. - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati
1.4.6. - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure
1.4.7. - Lotta contro le mosche e altri insetti
1.4.8. - Derattizzazione
1.4.9. - Segnalazione obbligatoria degli interventi di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione
1.4.10. - Vaccinazioni
1.4.11. – Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni
1.4.12. - Compiti dell'Ufficio di Stato civile - Registrazioni - Certificazioni
1.4.13. - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite
1.4.14. - Vaccinazioni e frequenza in collettività
1.4.15. - Profilassi delle malattie veneree
1.4.16. - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione dei cani

1.5. - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

1.5.1. – Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie
1.5.2. - Apertura di ambulatori medico chirurgici
1.5.3. - Requisiti degli ambulatori
1.5.4. - Poliambulatori
1.5.5. - Case di cura private
1.5.6. - Istituiti di cura
1.5.7. - Disciplina della pubblicità sanitaria.
1.5.8. - Assistenza al parto
1.5.9. - Denuncia di nato-morto. Adempimenti
1.5.10. - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo negli
1.5.11. - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo.
1.5.12. - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie
1.5.13. - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi
1.5.14. - Vigilanza sulle farmacie

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINANTI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE

2.1. - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

2.1.1. - Concessione o autorizzazione alla costruzione ed autorizzazione all’abitabilità o usabilità degli edifici
2.1.2. - Valutazione dell'impatto ambientale
2.1.3. – Insediamenti produttivi
2.1.4. - Strumenti urbanistici generali
2.1.5. - Visite ai fabbricati per il rilascio della abitabilità o usabilità.
2.1.6. - Inizio dell'abitabilità per gli insediamenti produttivi
2.1.7. - Alloggio antigienico - decreto di inaffidabilità
2.1.8. - Dichiarazione di alloggio inabitabile
2.1.9. - Misure igieniche nei cantieri edili

2.1.10. - Demolizione i fabbricati
2.2. - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI
2.2.1. - Condizioni e salubrità del terreno
2.2.2. - Isolamento termico. Spessore di muri
2.2.3. - Protezione acustica
2.2.4. - Ampiezza dei cortili interni
2.2.5. - Pozzi di luce e chiostrine
2.2.6. - Pavimento dei cortili
2.2.7. - Igiene dei passaggi e spazi privati
2.2.8. - Umidità interna
2.2.9. - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
2.2.10. - Marciapiede
2.2.11. - Ringhiere e parapetti
2.2.12. - Canali di gronda
2.2.13. – Coperture
2.2.14. – Condutture di scarico delle latrine e degli acquai
2.2.15. – Obbligo dell’allacciamento alla fognatura comunale
2.2.16. - Approvvigionamento di acque potabili
2.2.17. - Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche
2.3. - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI
2.3.1. - Campo di applicazione
2.3.2. - Classificazione dei locali
2.3.3. - Caratteristiche dei locali A1 A2 e B1 B2
2.3.4. - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione
2.3.5. - Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
2.3.6. - Superficie finestrata in presenza di ostacoli e sporgenze esterne
2.3.7. - Requisiti delle finestre
2.3.8. - Illuminazione artificiale
2.3.9. - Illuminazione notturna esterna
2.3.10. - Canne di ventilazione: definizione
2.3.11. - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
2.3.12. – Condizionamento: caratteristiche degli impianti
2.3.13. - Umidità per condensa
2.3.14. - Installazione apparecchi a gas
2.3.15. – Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni
2.3.16. – Canna fumaria: definizione
2.3.17. – Canna di esalazione: definizione
2.3.18. – Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.
2.3.19. – Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
2.3.20. – Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti.
2.3.21. – Limitazione del tiraggio
2.3.22. – Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera
2.3.23. – Canne fumarie singole
2.3.24. – Canne fumarie collettive
2.3.25. – Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni
2.3.26. – Riscaldamento e impianti termici
2.3.27. – Impianto elettrico
2.3.28. – Installazione di bombole di gas liquefatti
2.3.29. – Impianti di ascensore
2.3.30. – Scale
2.3.31. Soppalchi
2.3.32. – Locali a piano terreno
2.3.33. – Piani seminterrati
2.4. – CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE
2.4.1. – Case coloniche e costruzioni accessorie
2.4 2. – Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere
2.4.3. - Stalle per vacche lattifere
2.4.4. - Concimaie e bacini di raccolta dei liquami
2.4.5. - Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi
2.4.6. - Aziende ed allevamenti condotti in economia
2.4.7. - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi.
2.4.8. – Utilizzo dei locali ai fini agrituristici
2.5. - EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE - DISPOSIZIONI GENERALI PER GLI EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.
2.5.1. - Campo di applicazione
2.5.2. - Classificazione del locali
2.6. - CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.
2.6.1. - Altezza dei locali
2.6.2. - Superficie dei locali e cubatura
2.6.3. - Locali interrati e seminterrati
2.6.4. - Uscite
2.6.5. - Soppalchi
2.6.6. - Scale e parapetti
2.6.7. - Barriere architettoniche
2.6.8. - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali
2.6.9. - Numero e caratteristiche dei servizi.

2.6.10 - Servizi Igienici
2.6.11. - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione
2.6.12 - Illuminazione naturale
2.6.13 - Illuminazione artificiale
2 7. - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI
2.7.1. - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)
2.7.2. - Rumore
2.7.3. – Vibrazioni
2.7.4 - Alte temperature
2.8 - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO
2.8.1. - Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati
2.8.2. - Alberghi e simili
2.8.3. - Personale
2.8.4. - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande
2.8.5. - Affittacamere
2.8.6. - Farmacie
2.8.7. – Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici.
2.8.8. – Abitazioni collettive
2.8.9. - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori
2.8.10. - Dormitori pubblici
2.8.11 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale
2.8.12. - Istituti di pena
2.8.13 - Soggiorni di vacanza per minori
2.8.14. - Scuole
2.8.15. - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.
2.8.16. – Asili nido di nuova costruzione
2.8.17. - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali.
2.8.18. - Nursery
2.9. - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI
2.9.1. - Cubatura minima
2.9.2. - Servizi
2.9.3. - Requisiti
2.9.4. - Divieto di fumare
2.9.5. - Normativa generale
2.9.6. - Arene estive
2.9.7. - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione
2.9.8. - Padiglioni per pubblici spettacoli. Alloggi mobili per girovaghi
2.9.9. - Palestre ed istituti di ginnastica
2.9.10. - Alberghi diurni - Saune e simili.
2.9.11. - Lavanderie
2.9.12. - Autorimesse - Requisiti igienici
2.9.13. - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio.
2.9.14. - Definizione di mestieri affini.
2.9.15. - Esercizio delle attività a domicilio - Divieto di esercizio in forma ambulante.
2.9.16. - Requisiti igienici dei locali.
2.9.17. - Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi.
2.9.18. - Conduzione igienica della attività.
2.9.19. - Pulizia del personale
2.9.20. - Piscine
2.9.21. - Caratteristiche della vasca
2.9.23. - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
2.9.24. - Tipi di spogliatoi
2.9.25. - Caratteristiche dello spogliatoio
2.9.26. - Proporzionamento delle docce e dei w.c.
2.9.27. - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.
2.9.28. – Obblighi del gestore
2.9.29. - Zone riservate ai tuffi
2.9.30. - Pronto soccorso
2.9.31. - Piscina con accesso agli spettatori
2.9.32. - Deposito materiale
2.9.33. - Stabilimenti balneari su acque interne: Autorizzazione sanitaria
TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA
3.1. – ACQUE
3.1.1 – Riferimenti legislativi
3.1.2. – Acque meteoriche
3.1.3. – Deflusso delle acque
3.1.4. – Procedure per l'autorizzazione allo scarico.
3.1.5. – Pubblica fognatura
3.1.6. – Modalità di smaltimento degli affluenti e dei fanghi biologici prove
3.1.7. – Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche
3.1.8. – Trasporto dei liquami e delle acque reflue
3.1.9. – Divieto di scarico nel sottosuolo
3.2. – SUOLO
3.2.1. – Igiene del suolo – Riferimenti legislativi
3.2.2. – Pulizia del suolo

3.2.3. – Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l’autorizzazione
3.2.4. - Norme generali per lo smaltimento sul suolo dei liquami zootecnici
3.2.5. - Costruzione di bacini di accumulo.
3.2.5. - Bis - Manutenzione dei bacini dl accumulo
3.2.6. - Tecniche costruttive dei bacini di accumulo
3.2.7. – Controllo e riduzione del consumo di acque
3.2.8. – Denuncia di modifiche e variazioni dell’allevamento e del piano di 3.2.9. – Nettezza urbana
3.2.10. - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta.
3.2.11. - Immondezzai
3.2.12. - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria
3.3. – ARIA
3.3.1. - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi
3.3.2. – Impianti termici
3.3.3. - Impianti produttivi e di servizio
3.3.4. - Attività che usano solventi organici
3.3.5. - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici
3.3.6. - Scarichi degli autobus cittadini
3.3.7. – Protezione di materiali trasportati da autocarri
3.4 – RUMORE
3.4.1. - Campo di applicazione
3.4.2. - Condizioni di misura
3.4.3. – Tempi di misura
3.4.4. – Tecniche di misura
3.4.5. – Valutazione del disturbo
3.4.6. – Campo di applicazione
3.4.7. – Modalità di misura
3.4.8. – Limiti massimi consentiti
3.5 – RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI
3.5.1. – Inquinamento elettromagnetico
3.5.2. – Limiti per la popolazione
3.6. - RADIAZIONI IONIZZANTI
3.6.1. - Riferimenti legislativi
3.7. - TRATTAMENTI ANTIPASSITARI
3.7.1. - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita
3.7.2. - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto
3.7.3. - Modalità d'uso
3.7.4. - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.
3.7.5. - Superfici da trattare: caratteristiche
3.7.6. – Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche
3.7.7. – Intervallo di agibilità
3.8. - ATTIVITA' VARIE
3.8.1. – Allevamento e detenzione di animali nei centri abitati
3.8.2. - Cave
3.8.3. - Maceri
3.8.4. - Risaie
3.9. - GAS TOSSICI
3.9.1. - Autorizzazioni all'impiego e detenzione
3.9.2. - Modalità per il conseguimento dell'autorizzazione. Compiti di vigilanza
3.9.3. - Utilizzo in agricoltura
TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE
4.1. DISPOSIZIONI GENERALI
4.1.1. - Vigilanza prevenzione e informazione
4.1.2. - Ispezioni, controlli, accertamenti.
4.1.3. - Modalità d'esecuzione delle ispezioni
4.1.4. - Modalità di esecuzione dei controlli
4.1.5. - Campioni regolamentari e di saggio
4.1.6. - Formazione del campione regolamentare
4.1.7. - Verbale di prelevamento di un campione
4.1.8. - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione, dei campioni.
4.1.9. - Deficienze dei locali e delle attrezzature
4.1.10. - Irregolarità delle merci
4.1.11. - Del sequestro
4.1.12. - Del dissequestro
4.1.13. – Libretto di idoneità sanitaria
4.1.14. – Modalità per il rilascio e il rinnovo del Libretto di Idoneità
4.1.15. – Igiene del personale
4.1.16. – Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio
4.1.17. – Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione,
4.1.19. – Attestato per l’attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.
4.2. – IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
4.2.1. – Requisiti comuni a tutti gli esercizi
4.2.2. – Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confeziona
4.2.3. - Requisiti per cucine industriali
4.2.4. - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
4.2.5. – Manutenzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita

4.2.6. - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.
4.3. - TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE
4.3.1. - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto
4.3.2. - Trasporto di alimenti - Mezzi sottoposti ad autorizzazione sanitaria.
4.3.3. - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto
4.3.4. - Vendita ambulante
4.3.5. - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante
4.3.6. - Requisiti per la vendita ambulante
4.3.7. - Certificazione sanitaria di idoneità di mezzi usati per la vendita ambulante.
4.3.8. - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante
4.3.9. - Fiere e sagre paesane - Festival e feste
4.3.10. - Chioschi.
4.4. – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE
4.4.1 – Requisiti di legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi
4.4.2. – Trasporto del pane
4.4.3. - Caseifici e burrifici
4.4.4. - Formaggio grattugiato
4.4.5. - Paste dolci, secche e fresche trasporto e vendita.
4.4.6. - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati
4.4.7. - Modalità di vendita dei gelati
4.4.8. - Vendita ambulante di gelati e simili
4.4.9. - Ortaggi
4.4.10. - Frutta
4.4.11. - Cocomeraie
4.5. - FUNGHI E TARTUFI
4.5.1. - Funghi e tartufi: disposizioni generali
4.5.2. – Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita
4.5.3. – Funghi secchi
4.5.4 – Funghi altrimenti conservati
4.6. – ACQUA POTABILE
4.6.1. – Requisiti delle acque destinate ad uso potabile
4.6.2. – Inquinamenti delle acque ad uso potabile
4.6.3. – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa
4.6.4. – Dotazione idrica
4.6.5. – Escavazione dei pozzi
4.6.6. - Opere di presa e cisterne
4.6.7. - Inattivazione e chiusura di pozzi.
4.6.8. - Serbatoio negli edifici
4.6.9. - Rete idrica interna
4.6.10. - Rete idrica o fognature
4.6.11. - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI, IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE.

1.1. - DISPOSIZIONI GENERALI

1.1.1. - Regolamento comunale di igiene

Il regolamento comunale di igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di: igiene del territorio, igiene edilizia e degli ambienti confinanti, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.

1.1.2. - Validità

Il Regolamento Comunale d'Igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo intervenuta la prescritta approvazione e la successiva pubblicazione per 15 giorni all'albo pretorio del Comune ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione; mentre per l'esistenza verrà stabilito con apposito provvedimento, modalità e tempi di adeguamento.

1.1.3. - Violazioni

Le violazioni alle prescrizioni del regolamento comunale di igiene, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con la sanzione amministrativa fino a lire 1.000.000=.

Per l'applicazione delle contravvenzioni, il Sindaco, tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni di cui al T.U. della Legge Comunale e Provinciale, in materia di conciliazione amministrativa.

1.1.4. - Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del regolamento locale di igiene s'intendono abrogate tutte le norme precedenti contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

1.2. - AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI

1.2.1 - Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco è l'autorità sanitaria locale cui compete tutta l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

In particolare fa capo al Sindaco nella veste sopra specificata il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute, in ordine alla quale promuove l'adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione degli stabilimenti sanitari.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'Unità Sanitaria Locale.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'Unità Sanitaria Locale.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco comportino conseguenze patrimoniali a carico dell'Unità Sanitaria Locale o incidano anche per via indiretta sul territorio di altri Comuni, essi dovranno essere preventivamente sottoposti all'Assemblea dell'Associazione dei Comuni o in caso di urgenza al Comitato di gestione al suo Presidente.

L'esame degli organi collegiali dell'Unità Sanitaria Locale è necessario anche quando le iniziative concernenti il territorio e i presidi, siti in uno dei Comuni, comportino il determinarsi di uno squilibrio nel livello delle prestazioni rispetto a quello esistente nel restante territorio dell'Unità Sanitaria Locale.

1.2.2. - Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale
Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative d'autorità sanitaria locale si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e in particolare dei seguenti:

a) servizio o ufficio farmaceutico, limitatamente al settore della vigilanza;
b) servizio di medicina preventiva e igiene del lavoro;
c) presidio multizonale di prevenzione;
d) servizio materno infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantili e protette;
e) servizio veterinario;
f) SIMAP.

1.2.3 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale
I servizi elencati nel punto precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

a) devono riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisce situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità;
b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma 1.2.1. del presente regolamento;
c) in rapporto alle situazioni e accordi locali, curano la predisposizione degli schemi di provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco;
d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al 3° comma punto 1.2.1. del presente regolamento;
e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

1.2.4 - Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitari locale
Di fronte a situazione di emergenza e di urgenza che abbiano saturato la capacità operativa dei servizi dell'U.S.L., il Sindaco può avvalersi, anche in materia di sanità, dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del servizio dell'U.S.L. competente per materia.

1.2.5. - Organizzazione locale dei servizi sanitari
L'organizzazione locale dei servizi sanitari è fornita dalle strutture dell'U.S.L. competente per funzione e territorio.
L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale dell'U.S.L., con la possibilità di subarticolazioni comunali, qualora il territorio distrettuale, in cui il comune è inserito, sia più vasto.

1.2.6. - Attribuzione del Comune
Spetta al comune il mantenimento dei rapporti giuridici, inerenti le funzioni amministrative di sanità, con gli utenti di queste, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazioni o enti.

1.2.7. - Compiti del Comune
Il Comune riceve dagli utenti le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore svolgimento tecnico.
Gli spetta pure la consegna agli utenti degli atti perfezionati, nonché, in linea di massima, l'estensione degli stessi.

1.2.8 - Compiti dell'U.S.L.
I servizi dell'U.S.L., ricevuti gli atti, in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione.
Alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportino comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale autorità sanitaria locale.

1.2.9 - Regolamenti interni
Ai fini di quanto sopra regolamentato, ci si deve riferire anche ai regolamenti interni di ciascuno dei servizi territoriali.

1.2.10. - Esercizio della vigilanza igienico-ambientale
L'attività di vigilanza igienica sugli ambienti di vita e di lavoro è svolta dai servizi competenti per disciplina, ai cui operatori spetta la qualifica di ufficiali di polizia giudiziaria, ai sensi dell'art. 221 C.P.P.

1.2.11 - Esito della vigilanza
Gli operatori del servizio di vigilanza, oltre all'obbligo di informare dell'esito dell'ispezione e vigilanza i dirigenti responsabili del servizio, nei casi di illecito penale, invieranno l'apposito rapporto all'autorità giudiziaria competente.

1.2.12. - Violazioni amministrative
Quando la violazione è punita con la sola sanzione amministrativa, il referto viene inviato al Sindaco, che provvede per quanto di competenza.

1.2.13 - Provvedimenti dell'autorità sanitaria locale
Resta comunque fissato l'obbligo sia per gli accertatori che per il responsabile del servizio di dare all'autorità sanitaria locale comunicazione di quelle violazioni di legge o regolamento che determinino situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica.
Il Sindaco (autorità sanitaria locale) deve a sua volta, ove non sia provveduto da parte dei servizi, inoltrare esposto-denuncia all'autorità giudiziaria sui fatti oggetto dell'accertamento.

1.2.14. - Esazione delle ammende e sanzioni
Il corrispettivo delle sanzioni determinato con propria ordinanza-ingiunzione dal Sindaco, autorità sanitaria locale, viene devoluto secondo le disposizioni di legge vigenti.

1.3. - ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1. - Raccolta dati
Spetta ai Servizi delle UU.SS.LL. raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato dell'ambiente e dello stato sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.
In particolare il servizio di igiene pubblica deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi all'attività del servizio e allo stato dell'ambiente e quelli derivanti da denunce obbligatorie per legge, in particolare quelle di sua competenza:

- denuncia malattie infettive
- denuncia cause di morte
- denuncia intossicazione da antiparassitari.

Tutte le altre denunce obbligatorie per legge che confluiscono al servizio di Igiene Pubblica devono essere smistate ai Servizi di competenza.

1.3.2. - Relazione semestrale
Il Servizio di Igiene Pubblica sulla base dei dati raccolti deve compilare una relazione semestrale in cui oltre l'esposizione e la valutazione dei da-

ti, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio, da inviare al Sindaco e al Presidente Comitato di gestione dell'U.S.L., che ne cureranno, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.
Inoltre i dati raccolti ed elaborati dal Servizio devono essere trasmessi all'ufficio di Direzione dell'U.S.L. per la predisposizione della relazione sanitaria annuale dell'U.S.L.

1.3.3. - Denuncia cause di morte
Gli uffici comunali di stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica fotocopia dei Mod. ISTAT, 4-4bis/5-5bis delle cause di morte delle persone decedute nel comune ed un elenco dei deceduti in altri comuni.
Il S.I.P. predispone ed aggiorna il registro in conformità con le indicazioni nazionali e regionali.
I servizi di Igiene Pubblica hanno il compito di smistare ai servizi delle UU.SS.LL. territorialmente competenti i dati sui decessi delle persone non residenti sul proprio territorio tramite l'apposito modulo.

1.3.4. - Rapporti con l'utenza
Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge al Sindaco o direttamente al Servizio per chiedere un intervento o un'informazione deve avere sempre una risposta.
Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un ufficio centrale per tutti i giorni della settimana esclusi i festivi, in orari da concordare. A livello dei distretti dell'U.S.L. il personale del Servizio assicura la presenza negli uffici del distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.
Le segnalazioni di inconvenienti che riguardano la salute pubblica o rischi collettivi e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex o altro idoneo sistema informatico per le ore di ufficio.
Il Servizio assicura tramite il servizio di guardia igienica permanente un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico e da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficacia primo intervento.
Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ad avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui alla Legge Regionale N. 19/82.
Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti commi del presente articolo sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'Assemblea dei Comuni, previo accordo con l'U.S.L. di competenza.

1.4. - PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1. - Compiti del Comune
In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori su richiesta dei servizi dell'U.S.L., nonché di assumere i provvedimenti necessari per fare fronte ad urgenti necessità.

1.4.2. - Compiti dell'Unità Sanitaria Locale
Spetta all'Unità Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenire l'insorgenza.
In questo ambito l'U.S.L. provvede:

1) a raccogliere le denuncie obbligatorie di malattie infettive, di cui all'elenco ufficiale;
2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

1.4.3. - Situazione in cui deve avvenire la denuncia
La denuncia da parte dei medici, prevista all'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica, per ciascuna malattia infettiva e diffusiva accertata o sospetta specificata al precedente punto, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'U.S.L. Oltre la denuncia, fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte, in tutti i casi di tubercolosi, a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

1.4.4. - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree
E' fatto l'obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo al Servizio di Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non soggetta a denuncia, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati costituisca pericolo di diffusione epidemica.
Il sanitario che costata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della legge 25 luglio 1956, n. 837, notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

1.4.5. - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati
I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dalla Unità Sanitaria Locale.
La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta. Nella denuncia dovrà essere indicato:

1) il nome, cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
2) la diagnosi della malattia;
3) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la norma del Servizio di Igiene Pubblica;
4) le misure del medico adottate per prevenire la diffusione della malattia.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educanti, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.
Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano.
Il Servizio di igiene Pubblica dell'U.S.L. parimenti segnala al Servizio Veterinario dell'U.S.L. le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.
Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere mensilmente agli indirizzi di cui al Mod. 16 ISTAT il numero di notifiche delle malattie elencate in quel bollettino.
Il Sevizio di Igiene Pubblica trasmette in copia, in linea di massima nella stessa giornata, al Servizio Materno Infantile, le denunce concernenti i minori di anni 15.

1.4.6. - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure
Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica e, quando occorre al Presidio Multizonale o agli altri Presidi convenzionati con la U.S.L. per l'accertamento diagnostico.

In caso di malattie infettive in soggetti inferiori ai 15 anni i provvedimenti sono di competenza del Servizio Materno Infantile di concerto col Servizio di Igiene Pubblica.
Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica e i Servizio Materno Infantile, per quanto di competenza, dispongono per tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento del malato, contumacia dei contatti, profilassi chemio-antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.
L'isolamento del malato può anche essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persone di fiducia.
I servizi citati segnalano inoltre sollecitamente, accertandosi che il medico curante abbia dato, e la famiglia eseguito, le istruzioni atte ad impedire la diffusione della malattia, i casi di particolare interesse ai fini profilattici, all'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Emilia-Romagna e Ministero della Sanità-Direz. Generale Servizi di Igiene Pubblica.

1.4.7. - Lotta contro le mosche e altri insetti
Da marzo ad ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi dove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti.
Coloro che usano e impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.
La lotto contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità Sanitaria ne ravviva la necessità e deve essere effettuata secondo le norme stabilite dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete anche la relativa vigilanza.

1.4.8. - Derattizzazione
Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientale.
La zona derattizzata viene delimitata dal Servizio di igiene Pubblica dell'U.S.L. Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto, sono da ritenersi non infestabili.

1.4.9. - Segnalazione obbligatoria degli interventi di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione
Chiunque intende praticare direttamente operazioni di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) deve darne comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica, segnalando il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

1.4.10. - Vaccinazioni
Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile dell'U.S.L., secondo le rispettive competenze, provvedono negli oneri e secondo le modalità all’uopo stabilite, alle vaccinazioni obbligatorie ed a quelle facoltative che siano oggetto di speciali normative nazionali o regionali.

1.4.11. – Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile dell'U.S.L., secondo le rispettive competenze, provvedono ad attuare gli interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del medico vaccinatore dell'U.S.L., siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi che eseguono vaccinazioni, è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite.

Gli stessi ne danno comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica con cadenza semestrale.

1.4.12 - Compiti dell'Ufficio di Stato civile - Registrazioni - Certificazioni

Gli Uffici di Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al Servizio Materno Infantile dell'U.S.L. i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi uffici trasmettono parimenti ogni mese all'U.S.L. l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigranti e dei deceduti.

Il rilascio di certificazione di vaccinazioni obbligatorio è gratuito.

1.4.13 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici o da azienda hanno l'obbligo di dare comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica (e al Servizio Materno Infantile) dell'U.S.L. per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato, con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite, secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

1.4.14 - Vaccinazioni e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo, se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservazione di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dei Servizi competenti.

1.4.15. - Profilassi delle malattie veneree

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla L. 25/7/1956, n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27/10/1962 n. 2035.

Negli istituti di pena, l'Unità Sanitaria Locale svolge le mansioni affidate dalla L. 26/7/1975 n. 465 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22/5/1976, n. 431.

Al funzionamento dei Dispensari Antivenerei, a norma dell'art. 2 della Legge Regionale 21/11/1974, n. 51, provvede l'Unità Sanitaria Locale con gestione diretta.

1.4.16. - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione dei cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsichi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale, quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a:

a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;

b) indirizzare il morsicatore a un istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito dell'osservazione sull'animale morsicatore.

1.5. - VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

1.5.1. - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie

Per l'esercizio nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di farmacista, delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia, di tecnico di radiologia, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino degli istituti idrotermali, gli interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare, con il titolo originale, un certificato del Sindaco del Comune o del Registro del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. di provenienza attestante la registrazione in quel Comune o U.S.L.

1.5.2. - Apertura di ambulatori medico chirurgici

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui generici o specializzati esercitano la loro professione.

Per questi ultimi, si esprime un parere di idoneità igienica dei locali e delle attrezzature, delle apparecchiature e delle dotazioni di personale e della direzione tecnica.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede dopo aver sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. sulla idoneità igienica dei locali per l'attività che vi deve essere svolta, e il parere del Comitato di Gestione dell'U.S.L., circa l'opportunità della dislocazione territoriale.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambienti aperti senza autorizzazione suddetta.

Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, va data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni del ricevimento.

1.5.3. - Requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente punto gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatori e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;

3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia dalla quale risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve, inoltre essere firmata dal richiedente.
4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;
5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere eseguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.
In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentata al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

1) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
2) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico i requisisti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303, ed essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.
I locali adibiti ad ambulatori e sale attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 2,00 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.
Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

1.5.4. - Poliambulatori
Per poliambulatori si intendono tutti i servizi ed i presidi sanitari definiti dall'art. 17 della L.R. n. 2/1980, che si riproduce integralmente:
"… stabilimenti sanitari gestiti da privati, siano essi persone fisiche o giuridiche o associazioni non riconosciute, con i quali si provvede, senza bisogno di degenza, salvo, eventualmente, durante alcune ore del giorno, alla diagnosi, alla cura o alla riabilitazione … Gli ambulatori, i gabinetti di analisi per il pubblico a scopo di accertamento diagnostico, gli stabilimenti di cure fisiche di qualsiasi natura, i gabinetti o gli ambulatori ove si impiegano anche saltuariamente sostanze radioattive naturali o artificiali a scopo diagnostico o terapeutico, ovvero apparecchi contenenti dette sostanze ed apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti a scopo diagnostico e terapeutico", ove si dia luogo, da parte di più Sanitari, alla erogazione ambulatoriale di molteplici prestazioni rientranti nell'abito di diverse specialità. I requisiti dei poliambulatori sono disciplinati dalla Legge Regionale n. 10 del 1° aprile 1985. Le procedure per ottenere le autorizzazioni sono le stesse degli ambulatori di cui all'art. 21 della L.R. 2/80.

1.5.5. - Case di cura private
Sono case di cura private, ai sensi dell'art. 2 della L.R. 2/80, gli stabilimenti sanitari dotati di reparti di degenza e di servizi di diagnosi e cura, gestiti da privati, nei quali si provvede al ricovero ai fini diagnostici, curativi e riabilitativi. I requisiti sono determinati dall'art. 3 della Legge Regionale n. 2/80.

1.5.6. - Istituiti di cura
Gli ambulatori e gli istituti, nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti sono assoggettate alla disciplina stabilita dall'art. 193 del T.U., R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive modificazioni.
L'esercizio di cure fisiche ed affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapie e/o di materiali radioattivi a scopo curativo disciplinati dalle norme dell'art. 194 del T.U.LL.SS. 27/7/1934, n. 1265 e successive modifiche.

Tutti i locali, oggetto degli articoli 1.5.3., 1.5.4., 1.5.6., di nuove costruzione e in fase di ristrutturazione, devono essere resi accessibili in ogni loro parte a tutti, compreso il servizio igienico, e privi quindi di barriere architettoniche.

1.5.7. - Disciplina della pubblicità sanitaria.
La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie. Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni. Circa la pubblicità dei sanitari si rimanda all'apposita normativa emanata dalla F.N.O.M.

1.5.8. - Assistenza al parto
Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.
In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere a norma dell'art. 18 del R.D.L. 15/10/1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio Materno Infantile Età Evolutiva dell'U.S.L. da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

1.5.9. - Denuncia di nato-morto. Adempimenti
Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il Certificato di assistenza al parto di cui al precedente punto.
In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 21/10/75 n. 803.

1.5.10. - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo negli eventi di decesso, di nascita infantile deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica
A norma dell'art. 103 del T.U.LL.SS. R.D. 27/7/1934 n. 1265, gli esercenti la professione di medico chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge sono obbligati:

a) a denunziare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
b) a denunziare al Sindaco e allo SMIEE, entro 2 giorni dal parto al quale abbiamo prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
c) di denunziare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della l. 2/12/1975, n. 638.

1.5.11. - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti
A norma del D.P.R. 7/3/1975 n. 163 l'ostetrica ha l'obbligo:

a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
b) di denunziare al Sindaco e allo SMIEE ogni nascita di neonato deforme sempre che la denunzia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;

c) di segnalare sollecitamente al Servizio Materno Infantile la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
d) di annotare i parti o gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnalando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di igiene Pubblica, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

1.5.12. - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di apparecchi, strumenti tutori, che sono registrati come presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.
Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, o annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

1.5.13. - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità Militare, Servizi antincendio, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporto di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.
A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta a sezione scala 1:100);
2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
3) dichiarazione di un esercente la professione di medico - chirurgo, da cui risulti che il medico medesimo assume la direzione del servizio;
4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretti di circolazione).

Anche per l'eventuale modificazione o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco.
L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta commissione è presieduta dal Dirigente del Servizio di Igiene Pubblica o da un medico igienista da lui delegato.
L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

1.5.14. - Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della Legge Regionale n. 19/82, l'Unità Sanitaria Locale assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio (Servizio) Farmaceutico e il Servizio di Igiene Pubblica. Ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita commissione prevista dalla Legge Regionale n. 19/82.
Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica. Decorso tale termine infruttuosamente, il Sindaco su proposta del Comitato di gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora, nel corso dell'ispezione, l'ispettore ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle, impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e agli organi dell'U.S.L.
Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono adottate dal Sindaco.
Le farmacie di nuova costruzione, o in fase di ristrutturazione, devono essere accessibili e prive di barriere architettoniche.

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINANTI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE

2.1. - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

2.1.1. - Concessione o autorizzazione alla costruzione ed autorizzazione all'abitabilità o usabilità degli edifici
Le procedure relative alla concessione o autorizzazione a costruire ed alla abitabilità o usabilità degli edifici sono le stesse del regolamento edilizio del Comune, che si intendono qui integralmente riportate.

2.1.2. - Valutazione dell'impatto ambientale
Ogni progetto planivolumetrico e ogni ristrutturazione, riconversione, variante e ampliamento di insediamenti che interessano una superficie superiore a 10.000 mq., dovrà essere corredato da parte del richiedente di preventiva relazione di impianto ambientale che contempli ogni e qualsiasi possibile effetto sull'ambiente fisico ed antropico del intervento proposto.

2.1.3. - Insediamenti produttivi
Per gli insediamenti produttivi la domanda della concessione o dell'autorizzazione a costruire deve essere corredata anche della scheda informativa regionale. La scheda informativa deve essere presentata ad ogni valutazione nelle attività svolte anche se queste non comportano interventi o provvedimenti di tipo edilizio.
La scheda informativa vale come notifica al Servizio di medicina preventiva ed igiene del lavoro prevista dall'art. 48 del D.P.R. 303/1956. E' obbligatoria la notifica scritta quando il numero degli addetti per azienda è uguale o superiore a quattro.
Per quanto riguarda le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas, alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalla L. 13/7/1966 n. 615 e dall'art. 5 del D.P.R. 15/4/1971 n. 322 e successive modifiche.
Il sindaco provvede al rilascio di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere obbligatorio, non vincolante, del Servizio di Igiene Pubblica, il Servizio di Igiene e Medicina Preventiva e del Lavoro, in caso di attività lavorative in genere, e del Servizio Veterinario, in caso di attività zootecniche e di annesse attività di trasformazione, quando necessario, dell'U.S.L. competente per territorio e sentita la Commissione edilizia. Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi di cui al n. 2.1.4.
Il parere del Sevizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio sostituisce il parere obbligatorio e autonomo previsto dall'art. 220 T.U.LL.SS. - R.D. 27/7/1934, N. 1265.

2.1.4. - Strumenti urbanistici generali
Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al Servizio di Igiene Pubblica

delle UU.SS.LL. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.
Nei termini previsti dalle vigenti norme per la proposizione di osservazioni, i Servizi di Igiene Pubblica in accordo coi Servizi di Medicina Preventiva e di Igiene del Lavoro ed i Servizi Veterinari, devono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e a una più corretta collocazione degli insediamenti abitati e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

2.1.5. - Visite ai fabbricati per il rilascio della abitabilità o usabilità.
Ai fini del parere di competenza da parte dei servizi dell'U.S.L., il proprietario deve inviare al Sindaco due distinte comunicazioni:

- termine dell'edificazione della struttura grezza;
- termine definitivo dei lavori.

In ambedue i momenti, le parti interessate (fognature e fosse biologiche) debbono essere ispezionabili.
Qualora, durante il sopralluogo, si rilevino condizioni di insalubrità e/o difformità dal presente regolamento o dalle prescrizioni da altre leggi e normative igienico-sanitarie, il Sindaco, su proposta dei servizi dell'U.S.L., può ordinare opportuni lavori di modifica o risanamento in relazione al progetto approvato.

2.1.6. - Inizio dell'abitabilità per gli insediamenti produttivi
Oltre a quanto previsto nel precedente punto 2.1.5., il titolare di una attività che occupi più di tre dipendenti ovvero comunque rientrante nell'elenco delle industrie insalubri di I e II classe (D.M. 19/11/81) è tenuto a dare comunicazione al Sindaco dell'avvio della lavorazione prima dell'inizio della stessa sia che essa abbia a svolgersi in un insediamento nuovo sia in un insediamento già dichiarato usabile. Il Sindaco provvederà ad informare i Servizi delle Unità Sanitarie Locali competenti.

2.1.7. - Alloggio antigienico - decreto di inaffidabilità
Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco può dichiarare antigienico ed inaffidabile un alloggio per i seguenti motivi:

1) degrado o carenze strutturali relative ai tetti, muri perimetrali, pavimenti, pareti, soffitti, servizi igienici, approvvigionamento idrico;
2) umidità non eliminabile con ordinaria manutenzione;
3) carenze di aeroilluminazione, coibenza termica, riscaldamento, sistemi di riscaldamento delle acque reflue.

Un alloggio dichiarato inaffidabile, non potrà essere rioccupato se non dopo che il competente servizio di Igiene Pubblica abbia accertato l'eliminazione delle cause di antigienicità che l'avevano reso inaffidabile.

2.1.8. - Dichiarazione di alloggio inabitabile
Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'Ufficio Tecnico del Comune, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso, quando si rilevino condizioni di percolo per l'incolumità e la salute degli abitanti. Il pericolo statico deve essere certificato da un tecnico competente ai sensi delle normative in vigore.
Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo l'adeguamento ai requisiti richiesti, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

2.1.9. - Misure igieniche nei cantieri edili
In ogni intervento edilizio devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.
I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali o simili), il proprietario dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici e acqua potabile. Le eventuali latrine provvisorie, da gestire nel rispetto dell'igienicità e salubrità dei luoghi, ad uso degli operatori dei cantieri, debbono essere soppresse appena sia possibile sostituirne con altre all'interno dell'edificio.

2.1.10. - Demolizione i fabbricati
I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri. I pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
È vietato il deposito nei cortili e in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreno e materiale di rifiuto, proveniente dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.
Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.
Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

2.1.11. - Nei casi di ristrutturazione degli edifici soggetti a restauro conservativo, il Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, e nel caso dovuto dal Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro, può consentire deroghe alle norme contenute nel presente titolo.

2.2. - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI

2.2.1. - Condizioni e salubrità del terreno
Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Se il terreno sul quale s'intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
In ogni caso è fatto obbligo adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
E' vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti.
Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri devono distare da essi almeno 3 metri dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche o d'infiltrazione.
La distanza delle finestre o porte dei locali di abitazione non dovrà tuttavia essere minore di 5 metri dalla scarpata o dal muro di sostegno.

2.2.2. - Isolamento termico. Spessore di muri
Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm. 30, se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm. 45 se costruiti in sassi o pietre.
Condizioni pari a quella suddetta si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a 1 Kcal/m2°C.
Chi, nella costruzione dei muri esterni, intenda fare uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati da competente istituto universitario italiano, da cui risulti una idoneità non inferiore a quella suddetta.
I locali di abitazione, posti sotto i tetti o lastrici solari, devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm. 15, interposta tra il soffitto e la copertura.

Potrà essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiali, avente speciali proprietà coibenti, tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.
Nel caso di pareti perimetrali, realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metalli o in altro materiale ammissibile, il coefficiente di trasmissione termica globale non dovrà essere superiore a 2 Kcal/m2°C.
Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzione regolamentari, riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.
I muri esterni delle case di nuova costruzione o di recupero, ad eccezione di quelle eseguiti a pietra a vista, devono essere intonacati o stuccati oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo.
Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, devono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30/04/1976 n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28/06/1977 n. 1052 e D.M. 10/03/1977 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Supplemento n. 36 del 06/02/1978).
Il materiale usato per il rilevamento dei muri esterni non può esser totalmente impermeabile al vapore d'acqua, onde evitare situazioni di umidità da condensa all'interno dei locali di abitazione o di lavoro.
I cordoli, le mazzette e tutti i ponti termici dovranno essere adeguatamente isolati.

2.2.3. - Protezione acustica
I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera devono garantire un'adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchiature comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comunali, rumori da laboratorio o da industrie, rumori da locali da pubblico spettacolo.
Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo destinate (abitativo, di riposo, studio, cura) devono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio del potere fonoisolante non inferiore ai seguenti:

- pareti opache 40 db (A)
- pareti trasparenti complete di telaio e cassonetti 25 db (A)
- griglie e prese d'aria 20 db (A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi devono avere indici di valutazione, dedotte da misure in opere dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

- pareti volte verso i locali destinati alla circolazione orizzontale e verticale 36 db (A)
- pareti volte verso altri alloggi 42 db (A)
- pareti volte verso locali destinati ad attività artigiane, commerciali e comunque tali da poter arrecare disturbi sonori 47 db (A)

2.2.4. - Ampiezza dei cortili interni
L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta, la larghezza minima dei cortili è la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente, di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 5.
Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere causa di insalubrità o disturbare gli inquilini stessi; limitatamente ad opera di risanamento di vecchi edifici, è permessa la costruzione di cortili secondari o

mezzi cortili, allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
Non è ammesso l'unico affaccio sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residence o simili.
I cortili secondari devono essere facilmente accessibili per la nettezza.
Sono fatte salve le distanze e dimensioni esistenti.

2.2.5. Pozzi di luce e chiostrine
Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria; qualora il pozzo-luce serva per dare aria a locali di cat. A1 e A2, ogni lato del pozzo luce non dovrà essere inferiore a m. 4. I pozzi luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la nettezza.
Sono fatte salve le dimensioni e le distanze esistenti.

2.2.6. - Pavimento dei cortili
I cortili e i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno 80 cm. Lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed imperita l'infiltrazione lungo i muri.
E' vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di apertura praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

2.2.7. - Igiene dei passaggi e spazi privati
Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione e il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.
I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazione o menomare le aerazioni naturali.
Alla pulizia di tetti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solitamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano uso.

2.2.8. - Umidità interna
Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.
Qualora si verificassero ne devono essere eliminate prontamente le cause a cura del proprietario o del locatario in rapporto alla natura delle cause stesse.
Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

2.2.9. - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.
Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i fratoni in cotto sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.
Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le stufe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere: le connessure dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.
Nel caso di solai e vespai con intercapedini ventilare, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, le condotto, devono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.
Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitte alla sommità delle canne sesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.
All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti il corpo della muratura,

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature e dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.
I cavi elettrici, telefonici, per tv, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.
Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine devono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

2.2.10. - Marciapiede
Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrali di larghezza minima pari a cm. 80, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione, sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.
In ogni caso bisognerà adottare, a livello marciapiede, una zoccolatura a protezione delle campiture ad intonaco.

2.2.11. - Ringhiere e parapetti
I davanzali delle finestre, nei nuovi fabbricati, dovranno avere un'altezza minima di mt. 0,95. Nelle finestre a tutta altezza la parte inferiore non apribile deve essere non inferiore a m. 1,00.
Le ringhiere delle scale, misurate al centro della pedata, ed i parapetti o ringhiere dei balconi dovranno avere altezza non inferiore a mt. 1,00. Gli interspazi fra gli elementi costituiti dovranno avere almeno una delle due dimensioni inferiore a cm. 14 e non devono essere scalabili.

2.2.12. - Canali di gronda
Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, dal diametro interno non inferiore a cm. 8, e devono essere facilmente ispezionabili.
Tali condotte non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.
Nei centri abitati o, più in generale, nelle località servite dalla pubblica fognatura, i canali di gronda devono essere dotati di pozzetto sifonato d'ispezione al piede.

2.2.13. - Coperture
(Vale quanto disposto dalla Legge n. 373/1976 e successive modifiche ed integrazioni).

2.2.14. - Condutture di scarico delle latrine e degli acquai
Le condutture di scarico delle latrine devono essere facilmente ispezionabili, riparabili e devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
Le condutture di scarico saranno di regola verticali e prolungate sopra al tetto coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicino e sifonate al piede.
Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di genere alimentare o a laboratori di qualsiasi tipo.
I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere facile le riparazioni.
Le condutture di bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

2.2.15. - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale
Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.
Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici devono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature.
Nelle zone servite dalla fognatura dinamica le nuove costruzioni dovranno essere dotate, per lo smaltimento delle acque di rifiuto, o di una vasca di tipo Imhoff per il trattamento di tutte le acque reflue (escluse quelle meteoriche), oppure di un pozzo nero a perfetta tenuta per la raccolta delle acque nere provenienti dalle latrine.
Nelle medesime zone di cui al comma precedente, gli insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5000 mq. di volumetria dovranno essere dotati, per il trattamento delle acque usate, di fosse ad ossidazione.
L'affluente dovrà rispettare i limiti previsti dalla tabella III allegata alla legge regionale che disciplina gli scarichi nelle pubbliche fognature (L.R. n. 7/1983).

2.2.16. - Approvvigionamento di acque potabili
Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.
La conduttura di allacciamento dell'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
E' proibito privare all'erogazione di acqua potabile i locali adibiti ad abitazione.

2.2.17. - Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche
Ai sensi del D.P.R. 27/4/1978, N. 384 (G.U. del 22/07/1978) nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo sociale, dovranno essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione.
In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).
Dovrà, inoltre, essere favorita comunque l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

2.3. - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

2.3.1. - Campo di applicazione
Le norme si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e la variazioni di destinazione di uso.
Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risulti, a parere del Servizio di Igiene Pubblica, un evidente miglioramento igienico.

2.3.2. - Classificazione dei locali
Sono locali adibiti quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:
A1. - soggiorni, pranzo, cucine, camere, camere da letto in edificio di abitazione privata;

A2. - uffici, studi, sale di lettura, ambulatori, aule o sale di riunioni, sale di ristoranti o di esercizi pubblici, sale di rappresentanza, mostre, gallerie d'arte.
Sono locali di servizio:
B1. - servizi igienici;
B2. - scale che collegano più di due piani, corridoi e disimpegni; magazzini, depositi in genere e ripostigli, garage di solo posteggio, salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza, lavanderie private, stenditoi, legnai, stirerie private;
B3. - scale colleganti solo due piani, salette di macchinari con funzionamento autonomo salvo le particolari norme di enti proposti alla sorveglianza degli impianti e della loro gestione.

2.3.3. - Caratteristiche dei locali A1 A2 e B1 B2
Le misure minime dei locali di cat. A1 e A2 sono così fissate:

- altezza m. 2,70
- superficie mq. 9,00.

Per i locali con soffitto inclinato compresi in sottotetto, l'altezza media può essere di m. 2,70 con un'altezza minima nella parte più bassa non inferiore a m. 2,00. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9,00 se per una persone; di mq. 14,00 se per due persone.
Per le stanze d'albergo valgono le norme specifiche.
In ogni alloggio non monolocale vi deve essere una stanza pranzo-soggiorno di almeno 14 mq.
Gli alloggi monostanza devono avere una superficie minima di mq. 28,00 compresi i servizi igienici, se per una persona; di mq. 38,00 se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di un locale cucina o di uno spazio di cottura. Se la cucina costituisce un vano a sé deve avere una superficie minima di mq. 9,00; se è direttamente aperta sul pranzo e sul soggiorno può avere superficie inferiore. In ogni caso la cucina deve avere pavimenti e almeno la parete attrezzata per la cottura e rigoverno fino a m. 2 di altezza, facilmente lavabili e deve essere dotata di autonoma canna di esalazione dei fumi e vapori innalzatesi fin sul tetto dell'edificio.
Ogni alloggio deve essere dotato di almeno una stanza da bagno con W.C., lavabo, bidè, vasca o doccia, accessibile mediante locale di disimpegno, o stanza da letto, o antilatrina. Le dimensioni minime della stanza da bagno, esclusa l'eventuale antilatrina, devono essere:

- superficie mq. 2,25
- lato minore m. 0,90
- altezza m. 2,40 non riducibile come altezza media nel caso di soffitti inclinati. I pavimenti della stanza da bagno devono essere di materiale impermeabile e le pareti rivestite fino a m. 2 di altezza con materiale lavabile.

I vasi di latrina devono essere dotati di apparecchiature a cacciata di acqua regolarmente sifonati e con dispositivi che impediscono il riflusso; devono inoltre essere dotati del sistema di ventilazione del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto dell'edificio, indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.
Le aperture di ventilazione delle stanze da bagno devono comunicare esclusivamente con l'esterno non con ambienti di abitazione, disimpegni, scale, passaggi interni, la dimensione delle finestre non deve essere inferiore a mq. 0,60.
Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un ricambio minimo di 6 volumi per ora, se in espulsione continua e di 12 volumi per ora se a funzionamento intermittente con comando collegato all'accensione della luce.
Il ricambio d'aria deve essere assicurato da una canna di immissione che preleva l'aria dall'esterno.
Nei corridoi e disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata un'aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ven-

tilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

2.3.4. - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione
I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
Inoltre devono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi vi abita.
Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

2.3.5. - Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
La superficie finestrata per ogni locale abitabile non deve essere inferiore al 12,5% della superficie del pavimento. La dimensione delle finestre deve essere tale da assicurare un valore di fattore luce diurna non inferiore al 2%.
Qualora la profondità del locale superi i 5 metri, la superficie finestrata deve essere aumentata di un punto percentuale in più per ogni metro lineare di profondità eccedente i 5 metri.

2.3.6. - Superficie finestrata in presenza di ostacoli e sporgenze esterne
Per le distanze fra gli edifici o parti di esso, valgono le norme del regolamento comunale edilizio in materia di visuale libera, che si intendono qui integralmente riportate.

2.3.7. - Requisiti delle finestre
La superficie finestrata, e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli edifici devono essere dotate di dispositivi permanenti che consentono il loro oscuramento parziale o totale.
Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici, che consentono il raggiungimento di uguali risultati.
Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili per la pulizia, anche della parte esterna.

2.3.8. - Illuminazione artificiale
Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

2.3.9. - Illuminazione notturna esterna
Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto d'illuminazione notturna anche temporizzato.
I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

2.3.10. - Canne di ventilazione: definizione
Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione d'aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

2.3.11. - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso d'aria dovrà avvenire mediante aperture sull’esterno con sezione di almeno 6 cmq. per ogni 1.000 Kcal con un minimo di 100 cmq. mediante sistemi di ventilazione sussidiaria (aeratori, vasistas, ventoline, ecc.)
E' proibita l'installazione d'apparecchi di combustione a fiamma libera nei bagni ciechi e in altri locali privi d'aerazione naturale.

2.3.12. – Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell’aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell’aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso pubblico. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l’impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell’aria;
b) temperatura di 20±1°C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m 2,00.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m 6,00 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

Le canalizzazioni isolate non richiedono l'impiego di lana di roccia o derivati.

2.3.13. - Umidità per condensa

Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

Nei locali di servizio, con rivestimento perimetrale impermeabile, la superficie delle pareti interne, nelle normali condizioni di occupazione e uso e usufruendo della ventilazione naturale, non deve presentare tracce di condensa a mezz'ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente ecc.).

2.3.14. - Installazione apparecchi a gas

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l’installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, a intervallo non maggiore di cm 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza tra i tubi e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l’impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale;

- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

2.3.15. – Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni
Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

1. nome del costruttore e/o marca depositata;
2. dati sull'avvenuto collaudo;
3. la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
4. il tipo di combustibile utilizzato e nel cave di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;
5. la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni, in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

2.3.16. – Canna fumaria: definizione
Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.

2.3.17. – Canna di esalazione: definizione
Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane anche se effettuati con apparecchi a fiamma libera.
Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

2.3.18. – Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.
Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo.
Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati e allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

2.3.19. – Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
Il collegamento alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca di ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120°;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

2.3.20. – Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti.
È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate. Gli aspiratori sopracitati sono quelli a funzionamento continuo e non le piccole applicazioni per cappe aspiranti od aeratori nei cucinotti o cucine private.

È vietata l’installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.
L’eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l’esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata da una canna di esalazione.

2.3.21. – Limitazione del tiraggio
E’ proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.
Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all’origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

2.3.22. – Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera
Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.
Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o il diametro interno è indicata nella tabella seguente:

DIMENSIONI CANNE FUMARIE

altezza delle canne fumarie (in metri, collegamenti esclusi)			canne cilindriche		canne rettangolari o quadrate
h<10	10<h<20	h>20	diam. int. cm.	sez. int. cm2	sez. int. cm2
Fino a 25.000	Fino a 25.000	Fino a 25.000	10,0	79	87
Fino a 30.000	Fino a 30.000	Fino a 40.000	11,0	95	105
Fino a 40.000	Fino a 40.000	Fino a 60.000	12,5	123	135
Fino a 50.000	Fino a 60.000	Fino a 80.000	14,0	154	169
Fino a 60.000	Fino a 80.000	Fino a 105.000	15,5	189	208
Fino a 70.000	Fino a 105.000	Fino a 125.000	17,0	226	249
Fino a 80.000	Fino a 125.000	Fino a 155.000	18,0	225	280
Fino a 100.000	Fino a 155.000	Fino a 185.000	20,0	314	345
Fino a 120.000	Fino a 185.000	Fino a 213.000	22,0	380	418
Fino a 140.000	Fino a 200.000	Fino a 259.000	24,0	452	497
Fino a 160.000	Fino a 240.000	Fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

- 3,5 cm2 ogni 1.000 Kcal/h per altezze minori di 10 m.;
- 2,5 cm2 ogni 1.000 Kcal/h per altezze comprese fra 10 e 20 m.;
- 2 cm2 ogni 1.000 Kcal/h per altezze maggiori di 20 m.

Le canne devono essere di materiale impermeabile, resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all’esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.
Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

2.3.23. – Canne fumarie singole
Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria, onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad un'altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna.
Deve essere prevista la cassetta per la raccolta del colaticcio al piede delle canne fumarie.

2.3.24. – Canne fumarie collettive
Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

- solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- solo prodotti combusti provenienti da impianti per scalda acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.
Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.
Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani.
Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva, che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

2.3.25. – Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni
I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.
Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3, 6, 15 dell'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, devono risultare più alte di almeno cm. 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m.

2.3.26. – Riscaldamento e impianti termici
Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 kcal/h devono ottemperare alle disposizioni di leggi vigenti.

2.3.27. – Impianto elettrico
Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alla prescrizioni delle norme CEI (Commissione Elettrotecnica Italiana) documentata da apposita dichiarazione in carta legale.
Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico devono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'illuminazione delle barriere architettoniche.

2.3.28. – Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per l'installazione di bombole di gas del peso superiore ai 26 kg.
Tali nicchie devono esser ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.
Qualora l'impianto sia centralizzato, devono essere osservate le norme vigenti prescritte dai VV.F.

2.3.29. – Impianti di ascensore

Gli impianti di ascensore e montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m 1,50 di lunghezza e m 1,37 di larghezza.
Negli interventi sull'esistente e nell'impossibilità di ottenere tali dimensioni, potranno essere ricercate altre soluzioni, fatte salve le norme di prevenzione incendi.
La porta della cabina deve avere luce libera minima pari a m. 0,90; sul ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno m. 2,00 di profondità.

2.3.30. – Scale

Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) devono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1, fatto salvo quanto previsto da specifiche norme.
Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dell'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere agevolmente apribili.
I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di 1 m.
Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui: potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
L'illuminazione artificiale di vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.
Le pareti dei vani scale devono essere rivestire fino all'altezza di m. 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.
Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 1 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.
Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
Nei casi di scale interne, che collegano vani abitativi con cantine, tra piani e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.
Negli interventi sull'esistente, nei quali i vani scale non siano interessati dai lavori, sono fatte salve le dimensioni dello stato di fatto.

2.3.31. Soppalchi
I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:

- la proiezione orizzontale del soppalco non eccede i 1/3 della superficie del locale;
- l’altezza minima dei locali ottenuti col soppalco non scende sotto i ml. 2,20;
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore e inferiore del soppalco.

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del regolamento comunale d’igiene.

2.3.32. – Locali a piano terreno
Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm 20.
Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camere d’aria di altezza non inferiore a cm 20.
Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

2.3.33. – Piani seminterrati
I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell’abitazione.
Sia i locali interrati che quelli seminterrati devono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall’esterno.
E’ vietata l’emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

2.4. – CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

2.4.1. – Case coloniche e costruzioni accessorie
Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane.

2.4 2. – Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere
Oltre a quanto previsto negli artt. 49 e succ. del D.P.R. 303/56, e fatto salvo quanto previsto nel punto 3.8.1. del presente regolamento, le stalle e i ricoveri di animali in genere sono autorizzati solo all’interno della zona agricola prevista dal P.R.G. comunale, fatte salve particolari esigenze da valutarsi da parte dei servizi di Igiene Pubblica e veterinario dell'U.S.L.
I ricoveri di animali possono essere costruiti oltre che in muratura, anche in pannelli prefabbricati di vari materiali ed eventualmente in legno nel Comuni di montagna; il fondo deve essere dotato di scoli e si debbono prevedere aperture per favorire il ricambio d'aria.
I ricoveri di nuova costruzione per animali dovranno essere edificati ad una distanza non inferiore a m. 10 da abitazioni e da strade.

2.4.3. - Stalle per vacche lattifere
Tali stalle debbono essere dotate di un apposito locale per la raccolta del latte e per il deposito dei recipienti.
Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, deve essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti debbono essere rivestite di materiale impermeabile e lava-

bile fino all'altezza di almeno m. 1,80; le finestre debbono essere apribili sull'esterno e munite di serramenti a vetro e reti antimosche; le porte devono essere doppie ed una di queste deve essere dotata di rete antimosche e- chiusura a ritorno automatico; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

2.4.4. - Concimaie e bacini di raccolta dei liquami
Tutti i ricoveri di animali di cui al punto 2.4.2. debbono essere dotati di concimaia e/o bacino di raccolta dei liquami, le dimensioni dei quali sono riportate nel punto 3.2.5. I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili.
La platea deve essere contornata, lungo la maggior parte possibile del perimetro, da un muretto di contenimento e deve essere costruita con una pendenza tale da convogliare le frazioni liquide in un bacino di raccolta a perfetta tenuta.
Le concimaie, i pozzi neri, i depositi di rifiuti e quanto altro di assimilabile devono essere costruiti ad una distanza non inferiore a m. 25 da abitazioni, pozzi e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile.
Per i lagoni od altri ampi bacini di accumulo a cielo aperto, la distanza minima è fissata in 80 m., fatte salve particolari situazioni locali da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

2.4.5. - Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi
Gli abbeveratoi devono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.
Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi devono essere a sufficiente distanza e a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.
Abbeveratoi e vasche devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di su pero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m. 20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

2.4.6. - Aziende ed allevamenti condotti in economia
Oltre a quanto previsto dal DPR n. 303/56, se per la conduzione di una stalla o di altro ricovero di animali viene impiegato personale dipendente (o a qualsiasi titolo assimilabile) o se l'abitazione del conduttore è ad una distanza superiore a 100 metri dalla stalla, deve essere costruito almeno un servizio igienico con le caratteristiche riportate nel punto 2.6.10.

2.4.7. - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi.
Il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.
In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'art. 105 e successivi del R.D. 19.7.1906, n. 466 e art. 223 e successivi del T.U. sulle Leggi Sanitarie, R.D. 1265 del 27.7.1934.
I conduttori di case coloniche devono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri vasi di acqua.
A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti d’uso.

2.4.8. – Utilizzo dei locali ai fini agrituristici.
In conformità all’art. 33 della L.R. 26/94 che prevede che, nel caso di restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali, sia ammesso l’utilizzo di tutti i locali ai fini agrituristici, anche in deroga ai limiti di altezza ed ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle norme vigenti, in forza della Circolare n. 19 in data 24.4.95 della Regione Emilia-Romagna avente per oggetto “Indirizzi in materia igienico-edilizia in applicazione della L.R. 26/94 sull’esercizio dell’agriturismo”, recepita integralmente con Deliberazione Consiliare 13/2000, si stabiliscono i seguenti requisiti minimi da rispettare:

- altezza media dei locali maggiore o uguale a m. 2,50;
- rapporto aero-illuminante maggiore o uguale a 1/16.

2.5. - EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE - DISPOSIZIONI GENERALI PER GLI EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

2.5.1. - Campo di applicazione
In attesa dell'emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della legge n. 833/1978, sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.
Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'igiene e la Sicurezza del Lavoro.

2.5.2. - Classificazione del locali
I locali di cui al punto precedente, sono cosi classificati:
Cat. Cl - Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa con più di 5 addetti;
Cat. C2 - Locali adibiti ad attività industriali o artigianali fino a 5 addetti, uffici, negozi, ambulatori, cucine, refettori;
Cat. C3 - Magazzini, depositi, archivi, dispense, cantine, ripostigli, latrine, docce, spogliatoi, disimpegni.
I locali non espressamente elencati, verranno classificati per analogia.

2.6. - CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

2.6.1. - Altezza dei locali
Fatte salve motivate esigenze o specifiche prescrizioni del SMPIL, per i locali di cui alla cat. C2, l'altezza minima è di m 2,70; tale misura deve essere rispettata anche nel caso di soffitte non orizzontali.
Nei locali di cat. C3 l'altezza minima consentita è di m. 2,40.

2.6.2. - Superficie dei locali e cubatura
Fatte salve motivate esigenze o specifiche prescrizioni del SMPIL i valori minimi di superficie e di cubature dei locali di cat. C2, sono i seguenti:

- uffici mq. 6 x addetto con una S.U. minima di mq.9;
- ambulatorio S.U. minima di mq.9;
- Refettorio: mq. 2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq. 12;

Per i locali di categoria C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime: Docce mq. l, spogliatoi mq. 1 per addetto.

2.6.3. - Locali interrati e seminterrati
E' vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati. Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del SMPIL d'intesa con il SIP.
Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione ed illuminazione.
Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di m. 0,40;
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

2.6.4. - Uscite
Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli artt. 13 e 14 del D.P.R. 547/55.
Nei locali soggetti a prevenzioni incendi (D.P.R. 577/22) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a 1 e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera d) del D.P.R. 547/55. Ove sia richiesto dalla normativa vigente, rispetto al quantitativo e al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei Vigili del Fuoco.

2.6.5. - Soppalchi
I soppalchi, cioè i dimezzamenti di piani, non sono considerati come piani distinti.
Sono ammessi soltanto:

- se costruiti in ferro o in muratura;
- se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui al presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite, a quanto previsto dal D.P.R. 547/55 e dal presente Regolamento.
Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (kg/m2) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un Tecnico abilitato.
La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

2.6.6. - Scale e parapetti
Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambiti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e i relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R.
Le scale devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo.
La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per accesso agli Uffici.

2.6.7. - Barriere architettoniche
Gli Enti e le Amministrazioni Pubbliche devono osservare le norme volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente definiti “barriere architettoniche” che siano di ostacolo all’attività dei portatori di handicap.
Le Aziende private, in caso di ristrutturazione o costruzione ex novo, devono avere come punto di riferimento la normativa di cui alle legge 384/78, da valutare in sede di progetto.

2.6.8. - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali
Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 2.5.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- latrine,
- lavandini,
- spogliatoi,
- ambulatorio/camera di medicazione (quando previsto dal D.P.R. 303/56),
- refettorio (vedi quanto previsto dal D.P.R. 303/56),
- docce(quando previsto dal D.P.R. 303/56).

2.6.9. - Numero e caratteristiche dei servizi.
- Latrine: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
- Lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti;

- Docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
Le docce devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.
L'aerazione naturale devo essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari ad 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.
- Spogliatoi: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere garantita da finestre pari ad almeno 1/8 della S.U. del pavimento; è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora.
Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali; nel caso di lavoratori a rischio, potranno essere richiesti due armadietti per addetto.

2.6.10 - Servizi Igienici
Per servizio igienico completo si intendono due locali comunicanti di almeno mq. 1 di superficie cadauno e di altezza non inferiore a m. 2,40. Nel servizio igienico deve essere presente almeno una latrina a cacciata d'acqua ed una finestra di mq. 0,40; nell'impossibilità di questa, deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione. Tale locale dovrà essere rivestito di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di m. 2,00.
Nel locale di antilatrina dovrà esserci almeno un lavandino dotato di acqua corrente a comando "non manuale", dispensatore di detersivi e mezzi per asciugarsi mono-uso.
Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale antilatrina potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a mq. 1 per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionali ai rapporti sopracitati per ogni servizio igienico.
Tutti i servizi igienici devono essere dotati di fognolo sifonato per le operazioni di pulizia.

2.6.11. - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione
Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica congiuntamente al Servizio di Medicina del Lavoro, nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulla direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di Categoria C1 e C2 di cui al punto 2.4.2. del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.
a) Adeguato isolamento termico delle pareti disperdenti coperture e pavimenti;
b) Riscaldamento. Tale da assicurare benessere termico in relazione all'attività svolta e comunque una temperatura minima di 16° (nei locali di Cat. C1), di 18°C nei locali di categ. C2 e C3 dove vale quanto disposto dalla L. 373/76.
c) Aerazione naturale attraverso superfici finestrate facilmente apribili pari ad almeno 1/16 della S.U. dei locali.
Le aperture devono di norma essere distribuite su tutte le superfici esterne.
Nel caso di adozione di impianto di condizionamento o di aerazione artificiale i ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno. L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamento dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata. L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata. L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a 0,30 m/sec.

2.6.12 - Illuminazione naturale
Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del S.I.P., congiuntamente al SMPIL, i locali appartenenti alle Cat. C1 e C2 devono essere illuminati con luce naturale.
La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della S/U. del locale.
Normalmente il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete

se la restante parte è costituita da lucernari; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a sheed o a lanterna.
La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale. Con coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

2.6.13 - Illuminazione artificiale
L'intensità, la qualità la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro, ove sia necessaria un'illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5. Si possono prendere come riferimento i seguenti valori di illuminazione sui posti di lavoro:

impegno e compito visivo	lux
minimo	200
medio	300
fine	500-1000

Deve essere comunque assicurato in ogni punto dello stabilimento una intensità luminosa di almeno 100 lux. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo. Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31/547/55).

2 7. - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI

2.7 1. - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)
Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano e in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
Pertanto la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.

2.7 2. - Rumore
Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.
Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.
L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.
I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

2.7.3. – Vibrazioni
In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti...) tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggior impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.
In ogni caso, l'isolamento delle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

2 7.4 - Alte temperature
In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

2.8 - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

2.8.1. - Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati `
Per tali strutture valgono le norme specifiche contenute in leggi nazionali e regionali.

2.8.2. - Alberghi e simili
Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30.12.1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 (G.U. n. 246 del 9.9.1977).
Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 cd una seconda autorizzazione al fini igienico-sanitari, rilasciata sempre dal Sindaco, previo parere del S.I.P., al sensi dell'art. 231 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265 e della L. 16.6.1939 n. 1112.
L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.
Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

2.8.3. - Personale
Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.
E' fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.
Si osservano in ogni caso le disposizioni dell’art. 14 del R.D. 24.5.1925 n. 1102 e successive modifiche.
Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla Legge 30.04.1962, n, 283 e del D.P.R. 327/1980.

2.8.4. - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande
Gli alberghi, le pensioni e le locande devono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all’interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

2.8.5. - Affittacamere
Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, devono seguire le disposizioni degli articoli del presente regolamento. La norma di cui al punto 2.8.3. non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.
Le camere in affitto in ogni caso devono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l’edilizia residenziale privata.
L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell’appartamento. Qualora i posti letto siano più di 4, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

2.8.6. - Farmacie

I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia.
Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dal punto 2.3.3. del presente regolamento.
L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 5 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'articolo 5 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.
Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo dell'intera superficie.
I soppalchi saranno annessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m. 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m. 2.
La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale contro-aerazione ed una buona illuminazione naturale.
Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.
Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.
Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni delle vigente Farmacopea Ufficiale e succ. modifiche.

2.8.7. – Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici.

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U. e successive modifiche.

2.8.8. – Abitazioni collettive

I collegi, convitti, conventi, ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

a) dormitori con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto;
b) refettori con una superficie da mq. 0,80 a mq. 1,20 per ogni convivente;
c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 e una doccia ogni 10. Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda al punto 2 6.10.
e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
f) lavanderia, o, in mancanza, una locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed un'infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m. 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.
In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed art. 28 D.P.R. 10.6.1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

2.8.9. - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori
I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dagli art. 43, 44, 45, 46, 47 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).
Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacita può essere limitata a 20 me per persona. Per quanto riguarda provvista d'acqua, lontananza da concimaie ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

2.8.10. - Dormitori pubblici
I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
a) le pareti rivestite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq.6 di superficie e mc. 18 per posto letto;
c) una latrina almeno per ogni 10 letti;
d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
e) una quantità di acqua potabile corrispondente al bisogni delle persone da alloggiare cd un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

2.8.11 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale
Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale" gli allestimenti, che non abbiano finalità di lucro, gestiti da Enti e da privati come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie in genere gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18.1.1937, N. 975, convertito nella legge 30.12.1937, N. 2651 e successive modifiche sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.
La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla L. 21.3.1958 n. 326 e dal Relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20.6.1961 n. 869 e dalle norme successive. La vigilanza igienico sanitaria dei complessi c di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.
Non è consentita la promiscuità dell’attività di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.
I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e dalle istruzioni impartite con la Circolare N. 146 del 5.8.1971 del Ministero della Sanità e dalle disposizioni regionali in materia.
Lo smaltimento dei rifiuti liquidi deve in ogni caso ottemperare alle norme della normativa regionale sugli scarichi degli insediamenti civili e da quanto previsto dal presente regolamento.
Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, per l'approvvigionamento di acqua potabile, per la lotta contro le mosche cd altri parassiti, nella specie si fa riferimento alle norme del presente regolamento in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

2.8.12. - Istituti di pena
I requisiti igienico-costruttivi di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari, e l’ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni, sono stabilite dalla Legge 26.7.1975 n. 354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29.4.1976, N. 431.

L'amministrazione penitenziaria, per l’organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei servizi dell'U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.
Per le nascite e per i decessi avvenuti nell’istituto, il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta Legge e dall’art. 87 del relativo Regolamento.
La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall’art. 7 della Legge 25.7.1956, N. 837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo regolamento, approvato con D.P. 27.10.1962, N. 2056. Per quanto ivi non previsto si applicano le prescrizioni del presente regolamento.

2.8.13 - Soggiorni di vacanza per minori
I requisiti strutturali del soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie cui ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle "Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia-Romagna" approvate con dichiarazione consiliare n. 96 del 29.3.1973.
Per quanto ivi non contemplato valgono le norme del presente regolamento.

2.8.14. - Scuole
La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari, secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia cd urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 336 del 13.12.77). Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata al sensi della L. 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.
Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22.12.1967, n. 1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo III del D.P.R. 11.2.1961, n. 264 relativo al servizi di medicina scolastica e giudicati idonei dal Servizio di igiene pubblica). Sia il locale di visita, sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.
Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio cd avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

2.8.15. - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.
L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla-osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.
La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.
Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l’anno.
La disinfezione deve essere praticata da personale specializzato, secondo le indicazioni del servizio di igiene pubblica.
E' vietato fumare nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado.

2.8.16. – Asili nido di nuova costruzione
L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride, lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare disturbo, tenuto conto anche della direzione e dell'intensità dei venti dominanti.
Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va indicativamente considerato 1/4

per asilo.
La superficie minima richiesta per l’area da destinare a unico intervento (scuola materna, asili nido) dovrà risultare dalla somma delle superfici richieste per la scuola materna dal D.M. 18.12.1975 e per l'asilo nido dal comma precedente.
L'asilo deve essere dotato di un atrio collegato con l'esterno mediante zona filtro, che serva da cuscinetto termico e da deposito delle carrozzine.
La sezione lattanti sarà dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq. 0,5/bambino); ambiente di riposo (mq. 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq. 3,30/bambino); locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi; cucinetta propria.
Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi: spogliatoio unico (mq. 0,50/bambino); soggiorno (mq. 3,50-4,00/bambino); locali di pulizia divisi in due scomparti: a) lavandini; b) servizi igienici per una dimensione di circa mq. 1,2/bambino
I servizi generali consisteranno in: cucina e dispensa per la sezione divezzi (mq. 20.00), guardaroba e lavandino (mq. 20); servizi igienici (mq. 10) e spogliatoio (mq. 8) per il personale; ripostiglio (mq. 6); ambulatorio (mq. 10), deposito e preparazione materiale didattico ed ufficio (mq. 12).
La centrale termica (mq. 12) è preferibilmente costituita da un edificio isolato; le pareti eventualmente a contatto con l'asilo saranno in mattoni pieni dello spessore di cm. 30. Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell’aria) si fa riferimento alle nonne stabilite per le scuole materne dal D.M. 18.12.1975.
Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti delle chiusure, degli spazi esterni e quelli interesterni, per gli impianti e le attrezzature igieniche e gli arredi si fa riferimento alle indicazioni per gli asili-nido fornite dalla Regione Emilia-Romagna.
Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni delle persone interessate alla sua gestione, sarà tassativamente escluso l'impiego della zona dei lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente aerati, accuratamente puliti e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

2.8.17. - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali.
Quando non vi siano possibilità di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche del punto 2.8.16, o per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitative che per parametri dimensionali, possibilità di spazio aperto, si configurano più idonee ad una tale utilizzazione.
In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standard ambientali sopra preposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, da valutare dal Sindaco sentito il servizio di igiene pubblica.

2.8.18. - Nursery
L'apertura e l'esercizio di nursery e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti punti 2.8.14, 2.8.16 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.
Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dal Servizi di Igiene Pubblica della U.S.L.
I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all’infuori di quelli necessari al bambini. Debbono inoltre essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

2.9. - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

2.9.1. - Cubatura minima
I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti contenuti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinata agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per ogni potenziale utente.

2.9.2. - Servizi
Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 possibili utenti. Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda al punto 2.6.10 dal presente regolamento.

2.9.3. - Requisiti
Gli edifici di cui al presente capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente regolamento ad eccezione di quello di aeroilluminazione naturale dirette per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria con una portata non inferiore a mc. 30 per persona/ora.

2.9.4. - Divieto di fumare
Nei locali di cui al punto 2.9.11 devono essere applicati i cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE" in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale e in posizione ben visibile al frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11 novembre 1975, n. 564.

2.9.5. - Normativa generale
Per quant'altro non previsto nel presente capitolo, valgono le disposizioni generali di regolamento. Sono fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

2.9.6. - Arene estive
Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza allevamenti che possono costituire causa di inciampo. senza polvere sollevabile o fango.
Sono proibiti i gradini nelle corsie, scale o gradini di accesso al locale, alle galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15.2.1951, artt. 48, 49, 50 e 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che e chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno cm. 30 ed alzata non superiore a cm. 17. Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.
Entro il recinto in prossimità dei confini dell'area, non devono trovarsi scoli d'acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale
Entro l'arena non possono essere depositati materiali od attrezzature non strettamente attinenti all'attività propria del locale.
Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. In ogni arena dovranno esserci almeno due latrine ogni 300 posti con le caratteristiche di cui al punto 2.6.10 del presente Regolamento.

2.9.7. - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione
I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.
I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.
L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato. Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.
Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale. Deve inoltre essere installato un efficiente impianto di illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e delle latrine, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini debbono risultare permanentemente accese e dovranno essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione quello normale e quello di sicurezza).
L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

2.9.8. - Padiglioni per pubblici spettacoli. Alloggi mobili per girovaghi
Nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte all'esercizio è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dall'Autorità Comunale.
Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

a) che la località scelta per la soste degli alloggi mobili sia dotata di acqua potabile, fognature per lo scarico dei liquami, bidoni per la raccolta dei rifiuti solidi;
b) quando si tratti di carovane che comprendono animali, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi.

2.9.9. - Palestre ed istituti di ginnastica
Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dal punto 2.9.2. ed alle norme igieniche di esercizio, punto 2.9.3. del presente regolamento.
Qualora venga praticata ginnastica correttiva, si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U. LL.SS. n. 1265/1934 e del Titolo II del R.D. n. 1924/1919 e le norme regionali.

2.9.10. - Alberghi diurni - Saune e simili.
Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica della U.S.L.
I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca ed a mq. 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.
Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.
I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e fornito di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.
Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.
Lo stabilimento deve essere dotato di latrine in numero non inferiore ad uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini nonché di locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.
Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

2.9.11. - Lavanderie
Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazione subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
Le lavanderie comuni ad acqua devono disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2.
I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.
Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in modo da rendere impossibile il contatto tra la biancheria sporca e quella pulita.
Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua propria agli usi domestici. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti ecc., devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.
Gli ospedali e le case di cura devono di norma provvedere con mezzi propri alle disinfezioni della biancheria infetta. Qualora si ricorra a lavanderia centralizzata o esterna e compito del direttore sanitario adottare le precauzioni atte ad evitare contagi infettivi o contaminazioni ionizzanti.
Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre ad essere tenuti con la massima nettezza, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non devono essere direttamente comunicanti con vani interrati o seminterrati privi di adeguati ricambi d'aria.
Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti.
La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale
Quanto è impossibile fare aperture di riscontro e si è in presenza di un'unica porta di ingresso, devono essere adottati tutti i provvedimenti ed in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria, che consentano di abbattere la presenza nell'aria di solventi.
Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria. Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.
Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nel-

l'aria di ricircolo interno di condensazione, sicché nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.
Quando occorre provvedere alla pulizia, i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essicazione e pulizia. La pulizia del distillo ed il recupero dei fanghi deve avvenire al completo raffreddamento del distillo stesso. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essicazione e pulizia.
È fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
È fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.
Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell’U.S.L.
Le lavanderie a secco dovranno utilizzare impianto a recupero integrale dei solventi, i rifiuti solidi andranno smaltiti analogamente ai rifiuti tossici e nocivi di cui al D.P.R. 915/82.

2.9.12. - Autorimesse - Requisiti igienici
Per la costruzione ed esercizio delle autorimesse e simili, si fa riferimento al D.M. 1.2.1986.

2.9.13. - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio.
Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963, n. 161 modificata con legge 23.12.1970 n. 1142, e dallo speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.
La concessione dell'autorizzazione è subordinata all’osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie del presente regolamento.
L'autorizzazione si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nell'autorizzazione stessa.
Tali norme si applicano anche nei casi di cambiamento della ragione sociale o di modificazione dei locali autorizzati; tale norma si applica anche per i mestieri di cui al punto 2.9.14.

2.9.14. - Definizione di mestieri affini.
Sono considerati mestieri affini a quelli di barbieri e parrucchiere le attività inerenti l’estetica, che non implichino prestazioni di carattere medico-curativo e sanitario, come quelli di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre agli istituti di bellezza e di cosmesi comunque denominati.
Rivestono invece carattere sanitario e sono assoggettati alla disciplina dell'art. 194 del T.U. LL.SS., approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265, e successive modificazioni, l'uso di apparecchi elettromedicali e della massoterapia non finalizzata all'estetica facciale.

2.9.15. - Esercizio delle attività a domicilio - Divieto di esercizio in forma ambulante.
Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi al requisiti previsti dalle leggi sopracitate dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

2.9.16. - Requisiti igienici dei locali.
Spetta al servizio di igiene pubblica dell'U.S.L. l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature, dell'arredamento e dei requisiti sanitari relativi al procedimenti tecnici usati nell'esercizio, secondo le seguenti norme.
Per le nuove autorizzazioni e per il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari sono così fissati: altezza non inferiore a m. 2,70; superficie non inferiore a mq. 9 per un solo posto di lavoro; mq. 4 in più per ogni posto di lavoro oltre il primo (per posto di lavoro si intende "poltrona attrezzata davanti allo specchio"),ad esclusione del centro storico;
I locali devono essere dotati di superficie finestrata (ivi comprese le porte d'ingresso) non inferiore a 1/8 di quella del pavimento. In mancanza di finestre, sulle porte di entrata deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale mediante vasistas.
I pavimenti e le pareti fino all'altezza di m. 1,80 devono essere rivestiti di materiale lavabile che consenta completa pulizia e disinfezione.
I posti di lavoro per effettuare la barba (all'interno dei laboratori di acconciatura) devono essere dotati di lavandino ad acqua calda e fredda con le caratteristiche di potabilità. Tali lavandini devono essere dotati di adatto sistema di smaltimento delle acque di rifiuto che devono essere addotte in fognatura come pure devono essere dotati di lavandino con idoneo sistema di smaltimento acque, i posti appositamente destinati al lavatoio delle teste all'interno dei laboratori di barbiere e parrucchieri, così come per l'estetica si rende necessario predisporre un posto di lavoro munito di lavandino, ed avente le caratteristiche di cui sopra.
Ove si usino solventi volatili ed infiammabili, deve essere disponibile un locale od un armadio separato per la detenzione dei medesimi prodotti. I locali dell'esercizio devono essere suscettibili di un rapido ricambio d'aria, se necessario, mediante aerazione a ventilazione forzata.
Ogni esercizio deve essere dotato di servizio igienico completo e di cui al punto 2.6.10 del presente Regolamento.

2.9.17. - Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi.
Il mobilio e l'arredamento devono essere tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una perfetta disinfezione.
I mobili devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.
Gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere cambiata per ogni servizio: di rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini, proporzionati all'importanza dell'esercizio ed al numero dei lavoranti; di un contenitore per la biancheria sporca; di un altro contenitore per la raccolta delle immondizie; di un armadio per la conservazione della biancheria pulita; di una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettante, emostatici, cerotti.

2.9.18. - Conduzione igienica della attività.
Al titolare dell'autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) i locali devono essere mantenuti nella massima pulizia e devono essere periodicamente disinfettati;
b) le spazzole, i pettini, i rasoi, le forbici e gli altri ferri taglienti ad uso non individuale, devono essere lavati e disinfettati dopo ogni servizio;
c) gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati per ogni cliente;
d) tinture, fissativi ed altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute e, le tinture dovranno corrispondere ai requisiti prescritti dal D. 18.6.1976 e successive modificazioni;
   e) l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose, deve essere seguita da rapida ed abbondante aerazione dei locali;

e) durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili si deve evitare che siano accese fiamme libere e che si fumi nell'ambiente;
f) e' proibito l'uso di piumini per l'applicazione di talco o di altre sostanze in polvere, se non a uso individuale.

Il titolare dell'esercizio è tenuto a segnalare al servizio di igiene pubblica dell'USL, casi anche sospetti di tigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'approccio della sua attività nonché di danni derivati o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti impiegati nell'esercizio.

2.9.19. - Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia ed igiene con speciale riguardo alle mani ed alle unghie. Colui che è occasionalmente affetto da lesioni infettive alle mani deve astenersi da attività che lo mettano a diretto contatto con la cute del cliente, oppure deve usare guanti a perdere. Il personale in attività deve indossare un indumento da lavoro bianco o di altro colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia.

2.9.20. - Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico sono condizionati dall'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955 n. 854, che la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale. L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità, deve essere regolato da un regolamento interno, approvato dall'autorità sanitaria locale, da che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della cuffia.

2.9.21. - Caratteristiche della vasca

Le pareti ed il fondo della vasca, uniti con angoli arrotondati, devono essere costituiti di materiale liscio e lavabile.
La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80 deve avere pareti perfettamente piane.
Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura. La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

2.9.22. - Acqua di alimentazione caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche ;in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.
Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti. E' prevista la possibilità di addizionare all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide.
L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.
La disinfezione deve essere eseguita preferibilmente non usando ipoclorito sodico. Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di otto ore.
La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità N. 128 del 16.6.1971.

2.9.23. - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.
La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca, comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

2.9.24. - Tipi di spogliatoi
Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione,
- singolo,
- collettivo.

È consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli o spogliatoi collettivi.

2.9.25. - Caratteristiche dello spogliatoio
Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m. 1,5 x 1,5, avere due porte poste sui lati opposti; l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all’interno.
Le pareti devono avere un’altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali od orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

2.9.26. - Proporzionamento delle docce e dei w.c.
Le piscine aperte al pubblico devono essere dotate di almeno un servizio igienico ogni 40 mq, di vasca e di 1 doccia ogni 20 mq.
I servizi igienici vanno proporzionati tra uomini e donne.
I servizi igienici dovranno essere conformi a quanto previsto al punto 2.6.10 del presente Regolamento.

2.9.27. - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.
Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.
Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

2.9.28. – Obblighi del gestore
In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre in zona ben visibile (alla cassa):

1. il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
2. il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
3. i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori, oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno sei mesi.

2.9.29. - Zone riservate ai tuffi
Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla circolare del Ministero dell’Interno n. l6 del 15 febbraio 1951.

2.9.30. - Pronto soccorso
In tutte le piscine aperte pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un

locale di superficie minima di m. 9, attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

2.9.31. - Piscina con accesso agli spettatori
Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

2.9.32. - Deposito materiale
In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

2.9.33. - Stabilimenti balneari su acque interne: Autorizzazione sanitaria
Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.1934, n. 1265 e del D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616.
Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.
Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, di un vano per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi nonché di un locale delle bevande e dei vuoti. Ad ogni stabilimento balneare deve essere adibito almeno un bagnino di salvataggio provvisto di diploma.
Deve esservi presente una cassetta di medicazioni.

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

3.1. – ACQUE

3.1.1 – Riferimenti legislativi
Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 3267/1923 Vincolo Idrogeologico,
- T.U. delle Leggi sulle acque e sugli impianti elettrici – R.D. n. 1775/1933,
- Legge n. 319/1976 Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento,
- Legge n. 650/1979 Integrazioni e modifiche delle Leggi n. 171/73 e n. 319/76 in materia di tutela delle acque dall'inquinamento,
- D.P.R. n. 691/82 Attuazione della direttiva CEE n. 75/439 relativa alla eliminazione degli oli usati,
- Legge Regionale n. 7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani,
- Legge Regionale n. 9/1983 Piano Territoriale tutela acque,
- Legge Regionale n. 13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. N. 7/1983,
- Legge Regionale n. 42/1986 Modifiche e integrazioni alla L.R. N. 7/1983.

3.1.2. – Acque meteoriche
Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.
È vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane. È parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi gas e vapori.
I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

3.1.3. – Deflusso delle acque

È vietato far defluire acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

È vietata l'esecuzione di lavori del sottosuolo, che ostacolino n alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee. È pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il pristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

3.1.4. – Procedure per l'autorizzazione allo scarico.

La domanda di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione o modifiche, che comportino variazioni qualitative e quantitative dello scarico, deve essere conforme ai modelli comunali.

3.1.5. – Pubblica fognatura

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio per gli insediamenti di classe A l'allacciamento al pubblico servizio.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del comitato dei Ministri 4.2.1977, nella delibera del Comitato dei Ministri del 30.12.1980 e nel titolo IV della Legge Regionale Emilia Romagna 29.1.1983, n. 7.

3.1.6. – Modalità di smaltimento degli affluenti e dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche

Lo smaltimento dei fanghi biologici deve essere specificatamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L., secondo quanto previsto dal D.P.R. 915/82 e dalla L.R. n. 6/86.

3.1.7. – Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- impermeabilità assoluta;
- ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a 50 cm., con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

3.1.8. – Trasporto dei liquami e delle acque reflue

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n. 7/1983 (Titolo III) e successive modifiche.

Tutti i trasportatori di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri, fosse Imhoff, sia per contro terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico, ad evitare che le

operazioni di carico, trasporto e scarico siano cause di danni igienico-sanitari e ambientali.

3.1.9. – Divieto di scarico nel sottosuolo
L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata.

3.2. – SUOLO

3.2.1. – Igiene del suolo – Riferimenti legislativi
Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale e per quanto non diversamente disposto dal D.P.R. n. 915/1982 e dalla deliberazione del Comitati Interministeriale pubblicata sul supplemento ordinario della G.U. n. 253 del 13.9.1984, nonché dalla L.R. n. 6/86.

3.2.2 – Pulizia del suolo
Coloro che, per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.
I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

3.2.3. – Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione
Per ottenere l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami di origine zootecnica, nei casi in cui la fertirrigazione è ammessa dalle presenti norme, occorre che l'interessato presenti un dettagliato Piano di smaltimento contenente le informazioni e i documenti che verranno indicati dal competente Ufficio del Comune sulla base della normativa vigente, dovranno comunque essere specificate:

- generalità e caratteristiche del soggetto richiedente: dovranno essere inoltre forniti i dati strutturali dell'allevamento (numero capi allevati e/o allevabili, superficie coperta dalle stalle e superficie utile di servizio…), il tipo di pulizia adottato;
- localizzazione dei bacini di accumulo dei liquami e relative caratteristiche;
- specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione catastale e della loro attuale utilizzazione agricola;
- generalità e caratteristiche di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami;
- atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti nella misura e secondo le modalità stabilite dal Piano di smaltimento di cui al presente articolo. Tale atto d'obbligo può essere a termine: al lo scadere dello stesso, come pure nel caso che questo non venga rispettato o che vengano comunque modificate le condizioni previste dal Piano di smaltimento, l'autorizzazione allo spandimento agronomico. dei liquami si intende revocata e si applicano i provvedimenti previsti dalla Legge n. 319/76;
- modalità di spandimento dei liquami sui diversi terreni a ciò destinati, nel rispetto delle quantità massime ammissibili;
- modalità e trasporto del liquame dal lagone al terreno destinato allo spandimento;
- colture in rotazione su diversi terreni destinati allo spandimento;
- periodicità delle operazioni di spandimento in rapporto alle colture in rotazione sui terreni a ciò destinati.

Il piano di smaltimento dei liquami è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'Amministrazione Comunale: qualunque modifica sostanziale al Piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.
Il Piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione.

3.2.4. - Norme generali per lo smaltimento sul suolo dei liquami zootecnici
I siti idonei allo spandimento sul suolo sono riportati nella cartografia predisposta dalla Provincia ai sensi della normativa Vigente (L.R. 42/86).
Le quantità di liquame per ettaro fissate dall'art. 30 e dal punto Z dell'art. 16 della Legge regionale n. 7/1983 possono essere modificate dal Comune, in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche ed idrogeologiche del suolo e del sottosuolo, alla natura delle coltivazioni, alle caratteristiche qualitative del liquame.
Il Comune nel rilasciare l'autorizzazione allo scarico deve tenere conto delle norme contenute nel Piano Zonale di sviluppo agricolo e nel Piano Regolatore generale.
Qualora lo spandimento sia previsto anche su terreni di Comuni limitrofi, il titolare dello scarico deve presentare la domanda di autorizzazione a tutti i Comuni interessati specificando la sede dell'insediamento.
Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo scarico sentiti gli altri Comuni interessati che pure devono rilasciare la prescritta autorizzazione.
I terreni individuati per lo smaltimento non possono distare più di 5 Km. dalla sede dell'insediamento. L’utilizzazione agronomica dei liquami dovrà essere condotta in maniera tale da evitare fenomeni di ruscellamento o lisciviazione dei liquami nei corpi idrici superficiali. Nelle pratiche fertirrigative che utilizzano liquami zootecnici dovranno essere adottati sistemi e precauzioni tali da evitare il più possibile il diffondersi di esalazioni aeriformi.

3.2.5. - Costruzione di bacini di accumulo.
La costruzione dei bacini di accumulo è regolamentata dalla L.R. n. 7 del 29.1.1963 e successive modifiche.
La distanza massima fra il bacino e l'edificio o gli edifici di ricovero degli animali non può risultare superiore a 1 Km., misurandola a partire dal piede esterno del relativo argine.
Per la costruzione di bacini di accumulo l'interessato è tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto.
Per il calcolo si applicano i seguenti parametri:

a) Allevamento suini
- a mq. 1,50 di superficie utile di box dell'allevamento, corrisponde 1 capo suino equivalente;
- a 1 capo suino equivalente corrisponde un apporto annuo di 9,0 mc. di liquame; in presenza di documentate ed efficaci tecniche di riduzione del consumo d'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto annuo per capo equivalente può anche essere computato in misura ricotta, ma comunque non inferiore a 4 mc. per capo equivalente.

b) Allevamenti bovini
b.l) Per le stalle a stabulazione fissa:
- Dimensioni:
platea = mq. 4.00 x capo bovino adulto (peso medio 5-5,5 q.li)
pozzo nero = mc. 2,00 x capo bovino adulto.
Allorché la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulti superiore di almeno 1,50 m. alla quota della platea della concimaia si può diminuire la superficie di 1/4. In ogni caso dovrebbe essere evitata qualsiasi dispersione secondo quanto previsto dal punto 2.4.4.
b.2) Stabulazione libera 6U lettiera permanente
- a 6 mq. di lettiera corrisponde un capo adulto di 5-5,5 q.li. Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc. 0,75 per capo bovino adulto per le asportazioni delle deiezioni. Dove non sia possibile un

immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la complete maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di 1 mq. per capo adulto.
b.3) Stabulazione libera a cuccetta.
In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come struttura di stoccaggio, una vasca per l'accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 3 mc. per posto cuccetta; la cubatura può essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosità/evaporazione.
b.4) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne.
Superficie utile = 0,5 mq/q.le di carne; (capi 3-4 q.li).
Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l/giorno per q.le di peso vivo oppure 2,50 mc per capo bovino adulto.

C) CAPI EQUIVALENTI	Peso Medio in Kg.
C. 1) Bovini	
Capo adulto	500
Vitellone o manza	300
Vitello o manzetta	100
C.2) Suini	
Capo adulto	80
Scrofetta da rimonta	80
Scrofa	180
Verro	200
Magrone	30
Lattonzolo	14
Grassi	130
C.3) Equini	
Fattrice o stallone	700
Puledro da ingrasso	200
C.4) Altri	
Pecora o capra	50
Agnellone	18
Coniglio riproduttore	3,5
Coniglio da ingrasso	1,8
Gallina ovaiola	2
Pollo da ingrasso	1

3.2.5. Bis - Manutenzione dei bacini dl accumulo
I bacini di accumulo devono essere mantenuti in idonee condizioni tali da evitare inconvenienti igienici per l'ambiente circostante.
Dovrà essere effettuata periodicamente, sulla base delle indicazioni del Servizio di Igiene Pubblica , la disinfestazione dei suddetti bacini di accumulo.

3.2.6. - Tecniche costruttive dei bacini di accumulo
Nella costruzione dei lagoni o del lagone di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

a) la capienza massima di ciascun lagone non può in ogni caso superare i 5.000 mc;
b) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può per ciascun lagone, superare i 3.000 mq;
c) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna, non può superare i m. 2;
d) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i m. l, 5;
e) il battente del liquame contenuto nel bacino non può, in ogni caso, superare i m. 3;
f) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente: .
- recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non interiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8;
- alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fu-

sto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di metri 5 l'uno dall'altro, posta ad una distanza compresa fra i 5 e i 10 metri dal piede esterno dell'argine del lagone;
- fosso di guardia, posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni frenanti, avente profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 0,3;
g) l'assoluta impermeabilità del lagone, tanto per quanto riguarda il fondo come per quanto le sponde, deve essere garantita con tecniche adeguate alla nature del terreno su cui è ubicato e con cui è costruito il lagone; la verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante determinazioni geotecniche e litologiche.
Prima della costruzione dei lagoni di accumulo, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilevamenti, studi e sondaggi svolti a determinare:
- la litologia dei terreni destinati ad ospitare il lagone, con esame granulometrico secondo le Norme UNI-CNR, condotto sino ad una profondità non minore di m 4 al di sotto del fondo del lagone di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno m. 2 entro il primo strato litologico limo-argilloso;
- la permeabilità degli strati litologici sottostanti il lagone in base al diametro efficace delle particelle;
- la classificazione delle terre impiegate per la costruzione del lagone, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie, lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti, nonché l'angolo di scarpa delle arginature nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e messa in opera di tali strati.
Inoltre, ove necessario, l'Amministrazione Comunale può richiedere, a corredo della domanda per la concessione della costruzione del lagone, apposite determinazioni riguardanti:

- le caratteristiche idrogeologiche, freatimetriche e piezometriche del piano acquifero al di sotto del fondo del lagone di progetto, quali profondità, potenza, andamento, chinismo, alimentazione;
- il censimento dei pozzi presenti in un intorno del lagone di progetto costituito da un inviluppo pari ad un raggio di almeno 1.000 metri a valle del lagone (rispetto al senso di deflusso della falda) e di almeno 500 metri a monte e sui lati del lagone stesso;
- l'individuazione di alcuni fra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimiche delle acque.

Tutte le determinazioni di cui al presente punto devono essere effettuate a cura del richiedente mediante indagini svolte da tecnici professionalmente competenti, ed i risultati o le relative documentazioni devono essere allegati alla richiesta di concessione edilizia per la costruzione del lagone.

3.2.7. – Controllo e riduzione del consumo di acque
È fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento delle deiezioni.

3.2.8. – Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami.
Qualunque variazione o modifiche delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità Comunale.

3.2.9. – Nettezza urbana
La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.9.1982 e successive modifiche e al Regolamento Comunale di nettezza urbana.
Le questioni inerenti i rifiuti speciali e quelli tossici e nocivi sono regolate dalle disposizioni contenute nella deliberazione del Comitato Interministeriale citate nel precedente p.to 3.2.1. e da eventuali disposizione del Sindaco.
È vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste. Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.
È proibito l'impianto di scarichi non controllati. Gli scarichi controllati devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni.
Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della Legge 15.7.1966 n. 615 e successivi regolamenti di applicazione.
Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.
Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.
È vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.
L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.
È vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma; di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

3.2.10. - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta.
I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonee capacità.
I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti della loro attività.
Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.
Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

3.2.11. - Immondezzai
Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, e con capacità non superiori m. 1,5.
L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno 50 m dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ad almeno 20 m dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.
La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati cd il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfestazione e derattizzazione degli immondezzai.

3.2.12. - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria
E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

3.3. – ARIA

3.3.1. - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi
Tutte le norme seguenti sulla tutela dell'aria si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello razionale e regionale, e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 147/1927 Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici;
- D.M. 6.2.1935 Approvazione del prospetto contenente l'elenco di, gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D. n.147/1927;
- Legge n. 615/1966 - Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico.
  D.P.R. n. 1391/1970 - Regolamento di attuazione della Legge 615 per gli impianti domestici;
- D.P.R. n. 322/1971 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti industriali;
- D.P.R. n. 323/71 – Regolamento di attuazione della L. 615 per i veicoli diesel;
- Legge n. 437/1971 – Inquinamento atmosferico causato da motori;
  Legge regionale n. 21/1981: Norme su competenze composizione e funzioni CRIAER;
- D.P.R. n. 400/1902: Tenore in zolfo di combustibili liquidi;
  D.P.R. n. 691/1982: Attuazione della direttiva CEE n. 75/439 relativa alle eliminazione degli oli usati.
  DPCM 26.3.1983: Limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno.

3.3.2. – Impianti termici
Ai sensi della L. 13.7.1966 n. 615, tutti gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, debbono ottemperare alle disposizioni della stessa legge ed a quelle dei relativi regolamenti approvati , con D.P.R. 22.12.70 n. 1391 e con D.P.R. 8.6.1982 n. 400 per i Comuni inseriti in zona A e B di cui all'art. 2 della legge 615/1966.
Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 Kcal/h di cui innanzi i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art. 13 della L. 13.7.1966 N 615 e successive modificazioni, deve presentare motivata domanda al Sindaco, che provvederà sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.
Chiunque impieghi o fornisca per tali impianti, combustibili non corrispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall’art. 14 della L. 615 citata. L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive le cautele da adottarsi. Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza calorifica dell'impianto, assicurati livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 cd a 40 lux, uniformemente distribuiti.

3.3.3. - Impianti produttivi e di servizio
Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla Legge 13.7.1966, n. 615 e successive modificazioni e al D.P.R. 15 aprile 1971 n. 322 e le prescrizioni del Comitato Regionale contro l’inquinamento atmosferico. Restano fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 216 e 217 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 N. 1265.

A mente della Legge Regionale 17.8.1931 n. 21, il Sindaco può chiedere l'assoggettamento alla stessa disciplina per insediamenti artigianali, commerciali o di servizio, nonché l'assoggettamento alle stesse discipline per gli stabilimenti industriali che diano luogo ad emissioni inquinanti in atmosfera, indipendentemente dalla loro ubicazione.

3.3.4. - Attività che usano solventi organici
Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici in modo continuato nel proprio ciclo lavorativo debbono effettuare tali lavorazioni in ambiente confinato, questo deve essere dotato di idoneo impianto di aspirazione ed espulsione dell'aria all'esterno senza provocare molestia o danno al vicinato. In particolare le attività di autocarrozzeria, quelle adibite prevalentemente a verniciatura e quelle di produzione di vetroresina, debbono dotare gli scarichi di filtri per il materiale particolato, tali scarichi debbono avvenire ad un'altezza superiore alla massima degli edifici circostanti in un raggio di metri 30 ed in modo che venga favorito l'innalzamento meccanico e fisico del pennacchio.
Al medesimi accorgimenti dovranno essere uniformati gli scarichi degli impianti di deodorazione, delle macchine contenenti ammoniaca, sostanze gassose o facilmente vaporizzabili.
Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di I.P., può ordinare l'adozione di impianti di abbattimento dei solventi nei casi di pericolo, danno o molestia e può richiedere al CRIAER di fissare limiti alle emissioni secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

3.3.5. - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici
I serbatoi di accumulo di prodotti chimici, impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.
Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti al sensi del D.M. 17.12.1977 pubblicato sulla G.U. N. 30 del 31.1.1978.
Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo, al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta, debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito con le stesse modalità delle protezioni a terra.
I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e, nel caso di prodotti tossici o nocivi, di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.
Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;
- pronto soccorso dotato di:
  1. manuale o schede di pronto soccorso in regione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
  2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido barico e bicarbonato di sodio);
  3. bombole di ossigeno portatile;
  4. occhiali protettivi di laboratorio.

3.3.6. - Scarichi degli autobus cittadini
Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

3.3.7. – Protezione di materiali trasportati da autocarri
Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putriscibile e maleodorante dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocumento per la popolazione. Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano. le norme stabilite dagli artt. 352 e segg. del D.P.R. 420 del 30.6.1959 e dal D.P.R. N.915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

3.4 – RUMORE

3.4.1. - Campo di applicazione
La presente norma stabilisce un criterio di valutazione della normale tollerabilità al rumore all'interno degli ambienti abitativi ed è da ritenere valida fino all’emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.
La norma è applicabile tutte le volte che è chiaramente individuabile la “sorgente” di rumore responsabile del disturbo, con questo termine si deve intendere sia una o più sorgenti specifiche di rumore, sia attività rumorose in genere.
La norma non è applicabile alla protezione dei lavoratori dalle emissioni sonore provocate dalle sorgenti interne o comunque connesse all'ambiente di lavoro.
La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.
Le definizioni dei parametri acustici, delle grandezze richiamate e le caratteristiche della strumentazione da utilizzare, sono riportate nell'apposito allegato.

3.4.2. Condizioni di misura
Il microfono del fonometro va posto ad una altezza pari a 1,20-1,50 m dal pavimento ed almeno 1,00 m da superfici riflettenti, al centro del locale o nel punto più disturbato (nella posizione occupata dalle persone esposte).
Le misure vanno effettuate con finestre sia aperte che chiuse. Le misure del rumore ambientale e del rumore residuo vanno eseguite nelle medesime condizioni.
Le rilevazioni non devono essere eseguite con condizioni meteorologiche tali da poter influenzare le misure.

3.4.3. – Tempi di misura
Nell’esecuzione della misura del rumore ambientale deve essere considerata la variabilità nel tempo della emissione sonora della sorgente disturbante; la durata della misura deve essere tale da fornire un valore rappresentativo della rumorosità prodotta dalla sorgente disturbante. Tale valore deve comunque essere riferito al solo periodo di tempo durante il quale la sorgente è operante.
La misura del rumore residuo deve essere eseguita all’interno del tempo di riferimento, in un periodo di tempo analogo, dal punto di vista acustico, a quello in cui si misura il rumore ambientale; la durata della misura deve essere comunque tale da fornire un valore rappresentativo del rumore residuo presente.

3.4.4. – Tecniche di misura
Nel caso in cui il rumore sia stazionario (*il rumore si definisce stazionario se la differenza tra il valore massimo e minimo del livello sonoro, misurato con la caratteristica dinamica S, è minore di 5 dB*) o stazionario periodico (*il rumore si definisce stazionario periodico quando è caratterizzato da pause, anche a livelli diversi, con caratteristiche stazionarie.*
La presenza del rumore impulsivo viene verificata quando la differenza dei livelli istantanei del rumore ambientale misurato con caratteristiche I e S è me-

diamente superiore a 5 dB (A)) si può utilizzare un fonometro con caratteristica dinamica slow.
In tutti gli altri casi il livello continuo equivalente dovrà essere misurato con un fonografo integratore.
La presenza del "tono puro" viene verificata quando il livello continuo equivalente nella banda eccede entrambi i livelli continui equivalenti nelle bande adiacenti di 5 dB per analisi in 1/3 di ottava.

3.4.5. – Valutazione del disturbo
La differenza tra il livello del Rumore ambientale corretto (LAC) e quello del Rumore residuo (Lr) non deve superare i valori riportati in tabella 1.
Il rumore residuo non deve comunque essere incrementato se = 60 dB (A) durante il periodo diurno e = 45 dB (A) durante il periodo notturno; di conseguenza sul rumore residuo non sono ammessi incrementi che portino al superamento di tali limiti. Il criterio del superamento del rumore residuo qualora il rumore ambientale sia inferiore a 40 dB (A) durante il periodo diurno ed a 30 dB (A) durante il periodo notturno. Il rumore ambientale va penalizzato mediante l'incremento di 3 dB (A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive persistenti per l'intero periodo di misura. Il rumore ambientale va penalizzato mediante l'incremento di 6 dB (A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive e tonali persistenti per l'intero periodo di misura.
Qualora le caratteristiche impulsive e/o tonali non persistano per l'intero periodo di misura, le varie penalizzazioni sopra esposte devono riguardare solo il rumore di durata parziale avente tali caratteristiche.
Il livello di rumore ambientale corretto sarà dato dalla somma dei livelli non penalizzati e dei livelli penalizzati, riferiti alle rispettive durante, secondo la relazione: Lac = 10 log 1/t Σi Ti 10 Laci/10 dB (A)
Dove Lac è il livello di rumore ambientale corretto, T è il periodo di tempo complessivo, Laci sono i livelli di rumore corretti parziali (i livelli equivalenti che possono o meno essere penalizzati) e Ti sono i tempi parziali in cui i Laci si riferiscono.
Il livello del rumore ambientale, eventualmente corretto, deve essere diminuito di 3 dB (A) nel caso il rumore disturbante abbia, nel periodo diurno una durata giornaliera compresa tra i 15 e i 60 minuti, di 5 dB (A) se inferiore a 15 minuti.

TABELLA 1
LIMITI MASSIMI DIFFERENZIALI

	Periodo diurno	Periodo notturno
Zona residenziale	5	3
Zona produttiva	7	5

PRESENTAZIONE DEI RISULTATI
I risultati dei rilievi devono essere trascritti in una relazione tecnica che dovrà contenere almeno i seguenti dati:

- data, luogo ed ora dei rilievi;
- condizioni di funzionamento delle sorgenti di rumore;
- posizioni e condizioni di misura;
- tempi di riferimento di misura;
- strumentazione impiegata;
- valori di Laeq T del rumore residuo;
- valori di Laeq T del rumore ambientale eventualmente corretto per la presenza di componenti impulsive e t;
- giudizio conclusivo.

1 DEFINIZIONI
1.1 Curva di ponderazione "A": curva di ponderazione in frequenza come definita nella IEC 651.
1.2 Livello di pressione sonora ponderato "A": è espresso in decibel dB (A) ed è definito dalla relazione
LpA = 10 log (PA / Po)2 dB (A)

dove PA è il valore efficace della pressione sonora ponderata “A” e misurata in pascal (Pa);
Po è il valore della pressione sonora di riferimento pari a 20 micropascal.
1.3 Livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato “A” : è espresso in decibel dB (A) ed è definito dalla relazione:
LaeqT = 10 log 1/T o∫T (PA (t)/Po)2 dt dB (A)
dove:
i valori di PA e Po sono quelli sopra riportati in 1.2.
T è l’intervallo del tempo di integrazione.
1.4 Tempo di riferimento Tr: è il parametro che rappresenta la collocazione del fenomeno acustico nell’arco delle 24 ore: si individua un periodo diurno ed uno notturno. Il periodo diurno è quello relativo all’intervallo di tempo compreso fra le ore 6.00 e le ore 22.00. Il periodo notturno è quello relativo all’intervallo di tempo compreso fra le ore 22.00 e le ore 6.00.
1.5 Tempo di osservazione To: è un periodo di tempo compreso entro uno dei tempi di riferimento, durante il quale l’operatore effettua il controllo e la verifica delle condizioni di rumorosità.
1.6 Tempo di misura Tm: è il periodo di tempo, compreso entro il tempo di osservazione, durante il quale vengono effettuate le misure di rumore.
1.7 Livello di rumore ambientale La: è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato “A” prodotto da tutte le sorgenti di rumore esistenti in un dato luogo e durante un determinato tempo. Il rumore ambientale è costituito dall’insieme del rumore residuo e da quello prodotto dalle specifiche sorgenti disturbanti.
1.8 Livello di rumore residuo Lr: è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato “A”, che si rileva quando si escludono le specifiche sorgenti disturbanti.
1.9 Livello di rumore ambientale corretto Lac: è il livello continuo equivalente di pressione sonora pesato “A” del rumore ambientale, determinato in un prefissato intervallo di tempo, corretto per tenere conto delle eventuali componenti impulsive e/o tonalità del rumore disturbante.

2 STRUMENTAZIONE
2.1 Generalità
Il sistema di misura dovrà essere scelto in modo da poter rilevare il livello continuo di pressione sonora pesato “A” (LaeqT); tale misura dovrà essere eseguita sia direttamente, mediante un misuratore di livello sonoro integratore, che indirettamente mediante un misuratore di livello sonoro. Nel primo caso lo strumento dovrà soddisfare le specifiche della norma IEC 804; nel secondo caso quella della norma IEC 651. Il fenomeno dovrà inoltre essere dotato delle caratteristiche dinamiche Slow, Fast, Impulse. In entrambi i casi gli strumenti dovranno essere di classe 1. Quando si utilizzano sistemi di misura diversi, essi devono garantire prestazioni equivalenti a quelle sopra richieste.
Nel caso il rumore presenti delle caratteristiche tonali si dovrà utilizzare un fonometro dotato di banco di filtri da 1/1 ottava o da 1/3 di ottava.
Nel caso in cui il rumore presenti caratteristiche impulsive si dovrà utilizzare un fonometro dotato di caratteristica dinamica I (impulse).
2.2 Calibrazione
La calibrazione della catena di misura dovrà essere eseguita prima e dopo di ogni ciclo di misura, Le misure eseguite sono da ritenersi valide se le due calibrazioni effettuate prima e dopo il ciclo di misura differiscono al massimo di 0.5 dB.

3 VIBRAZIONI
3.4.6. – Campo di applicazione
Le presenti norme si applicano alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente, provenienti da sorgenti interne ed esterne all’edificio sede del locale disturbato.

3.4.7. – Modalità di misura
Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell’accelerazione, espresso in m/s2.

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz.
Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel curo del soggetto ed orientati secondo le direttrici:
piedi – testa (asse Z)
dorso – petto (asse X)
destra – sinistra (asse Y)
Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

3.4.8. – Limiti massimi consentiti
I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631 del 1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631 del 1980) ed eventuali successive integrazioni.
Attualmente a scopo indicativo in tabella 2 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) ed (Y), nella tabella 3 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base nella tabella 2 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

TABELLA 2 – Valori limite di base

Frequenza centrale della Banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s2) Asse Z	Assi X ed Y
1	1 x 10 2	3.6 x 10 3
1.25	8.9 x 10 3	3.6 x 10 3
1.60	8 x 10 3	3.6 x 10 3
2.00	7 x 10 3	3.6 x 10 3
2.50	6.3 x 10 3	4.51 x 10 3
3.15	5.7 x 10 3	5.68 x 10 3
4.00	5 x 10 3	7.21 x 10 3
5.00	5 x 10.3	9.02 x 10 3
6.30	5 x 10 3	1.14 x 10 2
8.00	5 x 10 3	1.44 x 10 2
10.00	6.25 x 10 3	1.80 x 10 2
12.50	7.81 x 10 3	2.25 x 10 2
16.00	1.00 x 10 2	2.89 x 10 2
20.00	1.25 x 10 2	3.61 x 10 2
25.00	1.56 x 10 2	4.51 x 10 2
31.50	1.97 x 10 2	5.68 x 10 2
40.00	2.50 x 10 2	7.21 x 10 2
50.00	3.13 x 10 2	9.02 x 10 2
63.00	3.94 x 10 2	1.14 x 10 1

80.00 10 1		5.00 x 10 2	1.44 x

TABELLA 3 – Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno

Insediamento	Periodo		Fattore moltiplicativo Zona Residenziale	Zona Indus./Artig.
- di particolare tutela	diurno	1		
(es. ospedali, ecc,)	notturno	1		
- abitazioni	diurno		2	4
e assimilabili	notturno		1.4	1.4
- uffici	diurno	4		
e assimilabili	notturno	4		

3.5 – RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

3.5.1 – Inquinamento elettromagnetico
1. Generalità
Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinanti. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l’insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.
2. Definizioni
1) Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 KHz a 300 MHz (300 x 10 3 Hz e 300 x 10 6 Hz).
2) Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 MHz e 300 Ghz (300 x 10 6 Hz e 300 x 10 9 Hz)
3) La sorveglianza fisica è l’insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

3.5.2. – Limiti per la popolazione
I valori massimi della densità di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

limiti di frequenza	densità potenza media [W/m2]	limiti campo elettrico [V/m]	limiti campo magnetico [A/m]
da 300 KHz a 3 MHz	5	45	0,11
da 3 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di “campo lontano”, ossia lontano dalla sorgente. In caso di “campo vicino”, i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

3.6. - RADIAZIONI IONIZZANTI

3.6.1. - Riferimenti legislativi
La legge quadro in materia è il D.P.R. n.185 del 13.2.1964. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare inportanza i seguenti:

1) D.P.R. n. 1303 del 5.12.1969
Definisce le attività e le dosi che sono soggetto al D.P.R. 185/1964.
2) D.P.R. n.1428 del 24.9.1968
Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione.
3) D.M. 27.7.1966
Stabilisce i livelli di radioattività e le modalità per il rispetto del regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regi-

me autorizzativo all'impiego.
4) D.M. 6.6.1968
Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini di protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti.
5) D.M. 4.8.1977
Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di “Situazioni eccezionali” previste dall'art.108 del D.P.R. n. 185/1964.
6) D.M. 14.7.1970
E' in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. 1303/69 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.
7) D.M. 2.2.1971
Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.
Per le attribuzioni di competenze in materia ai Servizi e ai Presidi delle UU.SS.LL. sono da ricordare le seguenti leggi Regionali:
a) L.R. n. 33 del 1979
Tutela della salute nei luoghi di lavoro
b) L.R. n. 33 del 1981
Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.
c) L.R. n. l9 del 1982
Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.
A titolo esplicativo l'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato:
1) Circolare n. 27 del 14.12.1982
Radioprotezione: attività delle UU.SS.LL.
2) Circolare n. 3 del 11.1.1983
Trasferimento delle funzioni esercitate dall'Ex Medico Provinciale.

3.7. - TRATTAMENTI ANTIPASSITARI

3.7.1 : - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita
La materia è disciplinata da:
- L. 30.4.1962 n. 283, artt. 5 h),6;
- D.P.R. 3.8.1968 n. 1255 (disciplina della produzione del commercio e della vendita dei presidi sanitari);
- D.P. 9.5.1974 n.424 che modifica l'art. 24 del D.P.R. precedente.

3.7. 2. - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto
I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

a) essere isolati da case di abitazione
b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
c) essere dotati di aperture esterne protette che consentono un continuo ricambio dell'aria;
d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.
È consentita deroga alle disposizioni di cui al punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non diano luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.
Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi.
I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

3.7.3. - Modalità d'uso
L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.
In particolare deve curare che:

a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
b) i contenitori vuoti vengano conferiti ad appositi centri di distruzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica.
c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- avvisare preventivamente i proprietari degli orti confinanti;
- far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiante da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
- controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
- esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato: si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

d) Tenere un registro con l'annotazione della data del trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate.
Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe. Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

3.7.4. - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.
L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla regione annualmente. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1978 N. 705/44, 6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4.3.1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/1968 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

3.7.5. - Superfici da trattare: caratteristiche
I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su astensioni coltivate a monocoltura.
Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione e alla commercializzazione.
La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 m. dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

3.7.6. – Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche
Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegni di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron. Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume.
La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

3.7.7. – Intervallo di agibilità
L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

3.7.8. – Al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.
Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni può disporne la sospensione.
In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco e al Presidente della Giunta Regionale per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati. Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della USL interessati.

3.8. - ATTIVITA' VARIE

3.8.1. – Allevamento e detenzione di animali nei centri abitati
Nei centri e nei nucleo abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile; nonché di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare, e animali ad uso sportivo: cani da caccia, colombi, cavalli, purché l'ubicazione e la conduzione igienica dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

3.8.2. - Cave
L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 26.1.1976 n. 748 e successive modifiche dall'art. 327 T.U. LL. SS. R.D. 26.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. N. 915 del 10.9.1982.
Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

3.8.3. - Maceri
Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.
Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

I nuovi bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 metri da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 60 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.
E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

3.8.4. - Risaie
Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, emanato ai sensi dello art. 204 del T.U. LL. SS. 1934 n. 1265.
Il Sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro divieto dell'autorità a norma dell'articolo 205 del citato T.U. e del D.P.R. 10/06/1955 n. 851.

3.9. - GAS TOSSICI

3.9.1. - Autorizzazioni all'impiego e detenzione
L'autorizzazione all'impiego e custodia dei gas tossici è competenza del Sindaco del Comune dove ha sede la ditta richiedente, previo parere obbligatorio e vincolante della commissione tecnica permanente, composta come previsto dalla L.R. 19/82 art. 42 e dalla circolare regionale n. 32 del 22/06/83 da:
- Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. competente per territorio;
- Ingegnere capo dell'ex Genio Civile, ora Servizio Provinciale difesa del suolo, risorse idriche e forestali;
- Direttore della sezione chimica dell'ex Laboratorio Provinciale di igiene e profilassi ora Presidio Multizonale di Prevenzione;
- Comandante dei VV.F. della Provincia;
- Questore.

3.9.2. - Modalità per il conseguimento dell'autorizzazione. Compiti di vigilanza
La domanda di autorizzazione di cui all'articolo precedente va rivolta al Sindaco. La Sede centrale del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., attraverso la sede la sede locale, riceve la domanda ed i relativi allegati, e cura l'istruttoria in stretta collaborazione con la Commissione Provinciale, a cui spetta. il compito di formulare il parere finale; conserva l'archivio delle aziende che utilizzano e detengono gas tossici: domanda, documentazione allegata, parere della Commissione Provinciale, copia dell'autorizzazione del Sindaco; invia al Comune competente l'estratto di tale documentazione.
Al locale Servizio Igiene Pubblica spettano i compiti di vigilanza, la proposta al Sindaco di eventuali provvedimenti ed il controllo della esecuzione degli stessi.

3.9.3. - Utilizzo in agricoltura
L'azienda che intende operare trattamenti con gas tossici in agricoltura sia come fertilizzanti (ammoniaca) che come fumiganti per prodotti conservati, deve informare il Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio. La comunicazione indicante il luogo, il giorno e l'ora in cui avverrà il trattamento, deve pervenire al Servizio almeno una settimana prima del trattamento stesso; tale obbligo si accompagna e completa quanto già previsto dall'art. 47 del R.D. n. 147/27.
La procedura indicata consente al Servizio Igiene Pubblica di attivare le necessarie iniziative di controllo e vigilanza sul rispetto delle eventuali prescrizioni contenute nella autorizzazione nonché sulla osservanza della norma.

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. - Vigilanza prevenzione e informazione
La vigilanza igienica, prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei servizi di igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

4.1.2. - Ispezioni, controlli, accertamenti.
La vigilanza di cui al precedente punto si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone, comunque addette alle aziende soggette di cui all'art. 4.1.1., adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

4.1.3. - Modalità d'esecuzione delle ispezioni
L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente punto, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.
I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

4.1.4. - Modalità di esecuzione dei controlli
I controlli di cui sopra si eseguono con:

1) esame diretto della merce per accertare che:
- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità,
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altri menti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguano su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

4,.1.5. - Campioni regolamentari e di saggio
I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio. Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto, per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. È obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.
Il campione di saggio c prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;

- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

4.1.6. - Formazione del campione regolamentare
La materia è definita dagli artt. 6.7.8.10.11.12.13.14.16 del D.P.R. n. 327/80.

4.1.7. - Verbale di prelevamento di un campione
Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del servizio. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente ed all'eventuale impresa produttrice.

4.1.8. - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione, dei campioni.
Le quantità totali dei prodotti da prelevarsi per le analisi sono fissate:
a) dall'allegato A del D.P.R. 327/80
per gli esami chimici
b) dall'O.M. 11.10.78 per sostanze alimentari a base di latte, gelati e uova
c) dalla circolare ministeriale n 32 del 3.8.85 per le paste alimentari,
d) dalla circolare ministeriale n. 61 del 9.12.76 per le acque minerali per gli esami batteriologici
Le tabelle inerenti sono riportate in appendice.
I campioni di saggio la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che ci intendono effettuare.

4.1.9. - Deficienze dei locali e delle attrezzature
Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione delle attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui copra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale e della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

4.1.10. - Irregolarità delle merci
Gli addetti alla vigilanza quando:
- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce è nociva, ed il detentore non si oppone, ne propongono al Sindaco la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo;

possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo. Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

4.1.11. - Del sequestro
Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di a-

limenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inidonei.
Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli. Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale di cui una copia viene consegnata all'impresa, in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano al sensi dell'art. 335 del Codice Penale.
Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'Autorità Giudiziaria.

4.1.12. - Del dissequestro
Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo, l'Autorità competente, sentito il parere dei servizi competenti, può disporre il dissequestro.

4.1.13. – Libretto di idoneità sanitaria
Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande -anche presso gli ospedali, le case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività- deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.
A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.
Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.
Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli enterobatteri patogeni che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotto caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca manipolazione e vendita di carni e prodotti ittici freschi e conservati.
I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della USL, casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere, al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio di pendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).
L'USL competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.14. – Modalità per il rilascio e il rinnovo del Libretto di Idoneità
Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il Libretto di Idoneità Sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre rinnovi annuali.

4.1.15. – Igiene del personale
Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente Regolamento prescrivono.
I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

4.1.16 – Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio
Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande,
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali,

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nulla-osta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

4.1.17 – Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario, per le rispettive competenze.

4.1.18. – Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni
Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti precedenti del presente regolamento, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:
1- nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
2- ubicazione;
3- indicazione dei generi merceologici;
4- termine previsto per l'approntamento dei locali;
5- tipo di approvvigionamento idrico;
6- sistema di smaltimento rifiuti;
7- sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:
1- indicazioni di cui al punto a);
2- tipo di lavorazione;
3- descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
4- eventuale carattere stagionale della lavorazione;
5- descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:
1- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale in scala 1:1.00. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di le-

genda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani, e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
2- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
3- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.;
4- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'autorità Sanitaria competente.

b) per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopraddetti:
1- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
2- copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.
c) per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati. Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche predisposte dal servizio di igiene pubblica.
Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

4.1.19. – Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.
Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria. Tale attestato viene rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

4.2. – IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.2.1. – Requisiti comuni a tutti gli esercizi
Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento. Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici con i requisiti fissati dal punto 2.6.10.
Essere provvisti di acqua potabile, laddove non esiste collegamento con l'acquedotto comunale, le acque utilizzate devono essere analizzate almeno semestralmente.

4.2.2. – Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento
Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.3.1980, N. 327.
I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5.4.1976 del Ministero della Sanità. Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'USL, i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato a quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di depo-

sito, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie.
Questi laboratori possono essere utilizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori o fumi, prodotti durante le operazioni ci cottura, vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che sia collegato a canna di esalazione indipendente e che assicuri almeno 5 ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori in altri ambienti.
I laboratori artigiani che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

4.2.3. - Requisiti per cucine industriali
Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale e soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.
Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui al p.to 4.2.1. e p.to 4.2.2. del presente Regolamento, ed una superficie totale di locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq. 60.
Per un numero di pasto giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.
Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- celle frigorifere o armadi frigoriferi destinati unicamente ai prodotti ittici;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- wc e docce,
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servizio Veterinario per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.
Essi debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile

della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.
Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.
Tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

4.2.4. - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita
Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, regolato ai sensi del precedente punto; limitatamente agli esercizi di cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un vano per i servizi, comprendente almeno: armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Il Sindaco può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopra specificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti. Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre l'apposizione di appositi cartelli in base al DPR n. 322/82 che evidenzi, oltre agli ingredienti, anche il nominativo del produttore nonché la data di scadenza e le modalità di conservazione per i prodotti deperibili. L'esposizione dei cartelli o indicazioni con la scritta “produzione propria” possono essere collocati esclusivamente dagli esercizi regolarmente autorizzati alla produzione, DPR 327/80, al fine di non trarre in inganno il consumatore.

4.2.5. – Manutenzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita
Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia,
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia, e funzionalità,
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene Pubblica,
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale,

- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente o tramite acquedotto pubblico ovvero da pozzo privato da controllare semestralmente,
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti,
- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.
Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione “per alimenti” e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di carta di giornali colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico servirsi da soli o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.
4.2.6. - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.
Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui ai p.ti 4.1.17-4.1.18 vengono distinti in BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE O TRATTORIA.
L'esercizio di BAR, CAFFE' e simili e caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolciumi e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde; analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolciumi, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal p. 4.2.1. del presente Regolamento.
L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino.
L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare labora-

torio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato. con il banco di somministrazione.
L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.
I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
Per gli esercizi che limitano la propria attività alla preparazione di primi piatti o antipasti o similari si può derogare rispetto alla superficie minima di mq. 20 per la cucina, purché preesistano le garanzie igienico sanitarie che saranno vagliate e autorizzate da caso a caso.
Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento.
Il Sindaco può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Veterinario, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.
L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente punto e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, inoltre:
- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente punto 2.6.10. facilmente individuabili con apposite indicazioni adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:
a. fino a 50 posti, 1 lavandino e un gabinetto per le donne, 1 lavandino e un gabinetto per gli uomini
b. da 51 a 150 posti, 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne, 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini
c. oltre 150 posti, 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne, 3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini.
Il ristorante o trattoria deve avere:

- un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio e celle frigorifere distinti cd utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme non può essere comunque inferiore a mq. 20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq. 0,50 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;
- un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell’attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli ,il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1° 2° e 3° punti precedenti.
Durante la stagione estiva, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, l'autorità Sanitaria può consentire al titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

4.3. - TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

4.3.1. - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto
Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande sono soggetti a vigilanza da parte del S.I.P. e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

4.3.2. - Trasporto di alimenti - Mezzi sottoposti ad autorizzazione sanitaria.
Sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco, con validità biennale, i seguenti mezzi di trasporto di alimenti e bevande: cisterne, altri contenitori assimilabili alle cisterne; veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati, veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate, e dei prodotti della pesca, freschi o congelati.

4.3.3. - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto
Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di struttura che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

4.3.4. - Vendita ambulante
E' considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.
Il commercio ambulante in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.
Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente.

4.3.5. - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante
L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso, deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti, in ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e le scarico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Dovranno essere previsti servizi igienici rispondenti al requisiti di cui al punto 2.6.10., i gabinetti non devono essere in numero inferiore ad uno ogni 25 lavoratori.
L'area in cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede

fissa deve possedere i seguenti requisiti:
- prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta,
- essere dotata di un congruo numero di prese di elettricità.

4.3.6. - Requisiti per la vendita ambulante
La vendita ambulante è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi.
I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo punto 4.3.8. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.
Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

4.3.7: - Certificazione sanitaria di idoneità di mezzi usati per la vendita ambulante.
I mezzi usati per la vendita ambulante devono essere, a richiesta degli interessati, ispezionati dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, i quali rilasciano apposita certificazione di idoneità e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

4.3.8. - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante
I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere e quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox o di altro materiale compatto ed inalterabile;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di insaccati).
Il banco non è. richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

4.3.9. - Fiere e sagre paesane - Festival e feste
Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane e subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.
Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che 8i possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività.
Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.
La cucina e il bar devono essere dotati d'acqua potabile e le acque di scarico devono recapitare in fognatura. Devono essere disponibili frigoriferi o celle frigorifere per la conservazione degli alimenti deperibili. Deve essere disponibile un servizio igienico. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, ecc., è vietato l'uso di tinozze o vasche con acqua stagnante.

I rifiuti devono essere collocati in appositi recipienti e l'area, a conclusione della manifestazione, deve essere accuratamente riordinata e pulita.

4.3.10. - Chioschi.
I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento fisso alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita cd accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni 6 mesi presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'U.S.L.
I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.
Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.
Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietto da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.
I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dal punto 4.1.2. del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

4.4. – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.4.1 – Requisiti di legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi
I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle Leggi Nazionali (riportate nell’allegato n. 10)
Acque minerali
Acque gassate e bibite analcooliche
Alcool ed acquaviti
Birra, Vino, Aceto, Mosti, Uve
Burro
Cacao, Cioccolato, Caffè, Camomilla
Estratti alimentari e prodotti affini
Formaggi
Gelati
Ghiaccio
Latte
Margarina, Grassi idrogenati, Paste bianche di demargarinazione
Olii di oliva e di semi
Paste dolci
Prodotti dietetici e della prima infanzia
Riso
Sciroppi, Conserve, Marmellate
Sfarinati, Pane, Paste
Strutto
Surgelati
Additivi
Imballaggi
Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

4.4.2. – Trasporto del pane
Il trasporto del pane deve avvenire mediante veicoli, contenitori o recipienti che ne impediscano l’insudiciamento.

4.4.3. - Caseifici e burrifici
I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione a deposito di sostanze alimentari devono disporre di vani ed arredamento per:
a) ricevimento latte e burro grezzo
b) lavaggio a deposito di bidoni ed attrezzi
c) burrificio (cremeria) con celle frigorifera
d) caseificio
e) salatoio e stagionatura,
f) confezione e magazzino
g) servizi igienici.
Qualora dalle analisi dei prodotti dovesse risultare la cattiva qualità igienica, è facoltà del Sindaco sentito il parere del S.I.P., ordinare adeguati mezzi di bonifica.

4.4.4. - Formaggio grattugiato
Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente
E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali a sigillate recanti impresso le indicazioni previste dalla legge.

4.4.5. - Paste dolci, secche e fresche trasporto e vendita.
Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.
Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria
E' facoltà dell'Autorità Sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.
Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti, isotermici cd accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.
Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

4.4.6. - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati
Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita specifica autorizzazione.
E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetta dal contatto con il pubblico.
La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito od in un settore del vano vendita, aventi caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
Il trasferimento delle miscele, dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.
E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento.
E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato. Devono essere inoltre rispettate le norme dettate periodicamente dal competente Servizio di Igiene.

4.4.7. - Modalità di vendita dei gelati
I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a –18° in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l’autoservizio da parte del cliente.
Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso,
b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C, che pur consentendo certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze a cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, banche solo parziale o limitato allo strato superficiale od al bordi del contenitore ovvero sui fondo di esso;
c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.
Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semi automaticamente gelato sfuso.
Il rifornimento dei gelati, dal laboratori di produzione e dal depositi all'ingresso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

4.4.8. - Vendita ambulante di gelati e simili
La vendita ambulante dei gelati consentite solamente alle seguenti condizioni:

- gelati preconfezionati mantenuti in contenitori idonei,
- gelati confezionati mediante attrezzature od apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica, che siano tali da consentire un completo ciclo chiuso di tutte le fasi di lavorazione.

4.4.9. - Ortaggi
Sono considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione:

a) le radici: carote, rape, ecc.,
b) i bulbi: agli, cipolle, ecc.,
c) i tuberi: patate, ecc.,
d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.
e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.
f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.
g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.
h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.
E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

4.4.10. - Frutta
La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

4.4.11. - Cocomeraie
I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni, sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria competente per il territorio, sentito il parere del Servizio di igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati rispondano al requisiti di decoro e dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;
- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;
- idonei tavoli ricoperti con tovaglia lavabile per il consumo sul posto dei frutti (ove questo si effettui)

- lavabo ad acqua corrente, anche per i capanni, baracche e simili che dispongono solo della cisterna a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- di idonea posateria;
- di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta delle mosche.
Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà esser allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.
La concessione dell'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti punti 4.1.13 e 4.1.15.

4.5. - FUNGHI E TARTUFI

4.5.1. - Funghi e tartufi: disposizioni generali
Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott’olio, sott'aceto, in salamoia, ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.
Chiunque intenda vendere funghi e tartufi freschi e/o condizionati, deve essere in possesso dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11.6.1971, n.426 sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni. In caso di funghi e tartufi freschi le relative voci devono essere riportate nell'autorizzazione.
L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetta alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli nonché da altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.
I funghi posti in vendita devono essere corredati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dal S.I.P.
La vendita dei tartufi freschi a condizionata e disciplinata dalla Legge 17.7.1970, N. 568.
La vendita dei funghi e dei tartufi, che non avvenga negli esercizi commerciali (locali), è permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente autorizzato alla vendita nei mercati deve denunciare preventivamente il luogo in cui intenda depositare i funghi invenduti; tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. E' comunque vietata la vendita di funghi in forma itinerante.
E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole. E' vietata la vendita di funghi in polvere. Sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento delle specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.
Per i funghi provenienti dall’estero, il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione “proveniente da partite visitate da esperto micologo”.

4.5.2. – Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita
L’elenco dei funghi commestibili ammessi alla vendita è approvato dal Sindaco su proposta del S.I.P. E’ comunque ammessa la vendita di funghi e tartufi freschi appartenente alle specie alla specie sottoelencate:

Funghi freschi
Nome italiano, Nome scientifico
Porcino, Boletus edulis
- sottospecie edulis Schaeff, ex Fries
- sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser

Porcino, Boletus aureus Bull. ex Fries
Porcinello Grigio, Boletus scaber Bull. ex Fries
Porcinello Rosso, Boletus rufus Schaeff
Pinarello o Porcinello piatto, Boletus luteus Linn ex Fries
Pinarello o Boleto granuloso, Boletus granulatus Linn ex Fries
Ovolo buono, Amanita Caesarea Quelet

Chiodino, Armilariella mellea Ricken
Russola dorata, Russola aurata With ex Fries
Russola maggiore, Russola cyanoxantha Fries
Russola verdeggiante, Russola virescens Fries
Agarico delizioso o lattario sanguigno, Lactarius diliciosus S.F. Gray e Lactarius sanguifiuus Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone, Pleurotus ostreatus Lummer Lactarius Salmonicolor, Picei, Semisanguiflus
Gallinaccio o Fingerlo, Cantharellus cibarius Friese
Finferla o Cantarello giallo, Cantharellus lutescens Pers
Trombetta da morto, Crathaerellus cornocupido ex Fries
Prataiolo, Psalliota campestris Linn Psalliota arvensis Schaeff ex Fries
Prataiuolo coltivato, Psalliota bispora Lange
Steccherino dorato, Hycnum repandum Linn ex Fries
Spugnola, Morchella so.
Piopparello, Pnoliota aegerita Brig
Corno dell’abbondanza, Pleuratus cornucopie

Tartufi
Nome italiano, Nome scientifico
Bianchetto, Tuber Borchi
Tartufo bianco del Piemonte, Tuber magnatum pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o Spoleto, Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo Bagnoli, Tuber mesenericum Vitt.
Tartufo d’estate o scorzone, Tuber aestivum
Tartufo nero d’inverno o trifola nera, Tuber brumale Vitt.
Tartufo moscato, Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus specie Edulis, di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto il cartellino indicante chiaramente il nome volgare della specie.
Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto del perito micologico, funghi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell’elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.5.3. – Funghi secchi
E’ ammessa la vendita di funghi secchi, appartenenti a specie commestibili, purché non alterati dal procedimento di essicazione.
La vendita al dettaglio di funghi secchi confezionati è permessa esclusivamente in confezioni sigillate che consentano almeno una parziale visione diretta del prodotto, del peso netto minimo di gr. 10 e multipli di 10.
E’ vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui al presente punto.
E’ consentita la vendita di confezioni sigillate di funghi secchi in polvere, briciole o grani. Sulle confezioni dovrà essere riportato il nome scientifico e volgare dell’unica specie contenuta. È lasciata al Sindaco, sentito il parere del S.I.P., la facoltà di consentire la vendita di funghi secchi sfusi. E’ comunque vietata la vendita allo stato sfuso di funghi sbriciolati o polverizzati.
E’ vietata la vendita di funghi secchi di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti ed altre sostanze tossiche.
Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 18%.
I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco ed asciutto, e comunque, il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.
E’ consentito l’utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente regolamento, nonché nelle leggi

vigenti. E’ tuttavia consentito, per tali preparazioni, l’impiego di confezioni diverse da quanto previsto al presente punto 4.5.3.

4.5.4 – Funghi altrimenti conservati
E’ ammessa la vendita di funghi conservati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali.
Possono essere lavorati funghi appartenenti a specie commestibili preventivamente determinate da un esperto, che rilascia relativo attestato. I funghi che possono essere sottoposti a trattamento conservativo sono indicati nella tabella “B” sottoindicata.
Le confezioni debbono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e, in particolare, devono recare, sulla base dell’elenco di cui sopra, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.
Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni. Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici, dovrà essere fatta opportuna segnalazione all’Autorità sanitaria.
E’ ammessa la vendita di funghi surgelati, limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus, nel rispetto delle modalità previste dalla Legge 27.1.1968 n. 32 e dal Decreti Ministeriali di attuazione; le confezioni dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.
I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi del punto 4.5.1. Sulle confezioni di funghi comunque conservati non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.
Non è consentita la vendita di funghi congelati.

TABELLA B
Nome Italiano, Nome scientifico
Chiodino, Armilariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Fingerlo, Cantharellus cibarius Fries
Porcino, Boletus Edulis
*sottospecie edulis Schaeff ex Fries
*sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser
Porcino, Boletus, aereus Bull, ex Fries
Prataiuolo coltivato, Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

4.6. – ACQUA POTABILE

4.6.1 – Requisiti delle acque destinate ad uso potabile
E’ vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica delle USL e che non corrispondano, per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all’art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti, nonché dalla circolare del Ministero della sanità n. 33 del 27.4.1977, del DPR n. 515 del 3.7.1982 del DM 15.2.1983 (G:U: 26.3.1983 n. 84) e di eventuali ulteriori disposizioni in materia.

4.6.2. – Inquinamenti delle acque ad uso potabile
In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinante ad uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell’USL, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

4.6.3 – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa
Per le aree di salvaguardia delle risorse idriche, vale quanto disposto dagli artt. 4, 5, 6 e 7 del DPR 24.5.1988 n. 236.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.
Per le opere di presa di acque superficiali, il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'USL stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.
Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.
L'immissione nel sottosuolo, a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietato ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 7/1982.

4.6.4. – Dotazione idrica
La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile.
In tutti i casi, nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'USL.

4.6.5. – Escavazione dei pozzi
Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile o domestico, previa autorizzazione del Sindaco (v. Regolamento edilizio),
I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

a) essere del tipo tubolare;
b) attingere ad una falda profonda;
c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
d) essere provvisti di avampozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea, impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
f) essere munti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi à soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a cadenza annuale.
Le norme di PRG prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

4.6.6. - Opere di presa e cisterne
L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la conduttura per la distribuzione.
Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrate, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.
Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.
Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m. da pozzi neri e 20 m da depositi di letame, devono essere interrate e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la

cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.
Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo semisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.
Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

4.6.7. - Inattivazione e chiusura di pozzi.
I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto. precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.
I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;
- per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

4.6.8 - Serbatoio negli edifici
La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di. eventuali inquinamenti.
Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall’acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere costituiti di materiale idoneo, opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.
Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di igiene Pubblica dell'U.S.L.

4.6.9. - Rete idrica interna
Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l’acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.
Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta fornendo all'Autorità Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati. In particolare qualora vengano installati impianti di addolcimento dell’acqua, devono essere adottate resine con proprietà batteriostatiche e devono essere installati filtri a pulizia automatica.

4.6.10. - Rete idrica o fognature
I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di metri 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.
Lo fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.
Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo a pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.
La costruzione di fognature nei casi in cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

4.6.11. - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.